

# STENABY



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **DANSK**

Se sidste side i denne håndbog for at få en fuldstændig liste over IKEAs udpegede eftersalgsserviceudbydere og de tilhørende nationale telefonnumre.



### **NEDERLANDS**

Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven voor aftersales met de bijbehorende nationale telefoonnummers.



### **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.



### **SUOMI**

Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä huoltopalveluista sekä heidän puhelinnumeroinsa.



### **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.



### **DEUTSCH**

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



### **ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για τον πλήρη κατάλογο των διορισμένων Παρόχων Τεχνικής Υποστήριξης της IKEA και για σχετικούς εθνικούς αριθμούς τηλεφώνου.



### **ÍSLENSKA**

Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla veitendur eftirsölubjónustu sem útnefndir hafa verið af IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.



### **ITALIANO**

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



### **NORSK**

Se den siste siden i denne håndboken for en fullstendig liste over IKEAs serviceleverandører og relevante telefonnumre i de forskjellige landene.



### **PORTUGUÊS**

Consulte a lista completa de Fornecedores de Serviços Pós-venda nomeados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais na última página deste manual.



### **ESPAÑOL**

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los proveedores de servicio técnico posventa autorizados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



### **SVENSKA**

Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade serviceleverantör och nationella telefonnummer.

|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>DANSK</b>      | <b>6</b>   |
| <b>NEDERLANDS</b> | <b>32</b>  |
| <b>ENGLISH</b>    | <b>60</b>  |
| <b>SUOMI</b>      | <b>86</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b>   | <b>113</b> |
| <b>DEUTSCH</b>    | <b>148</b> |
| <b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>   | <b>178</b> |
| <b>ÍSLENSKA</b>   | <b>209</b> |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>236</b> |
| <b>NORSK</b>      | <b>264</b> |
| <b>PORTUGUÊS</b>  | <b>290</b> |
| <b>ESPAÑOL</b>    | <b>319</b> |
| <b>SVENSKA</b>    | <b>347</b> |

## Indholdsfortegnelse

|                       |    |                              |    |
|-----------------------|----|------------------------------|----|
| Om sikkerhed          | 6  | Yderligere funktioner        | 20 |
| Sikkerhedsanvisninger | 8  | Tips og råd                  | 21 |
| Installation          | 10 | Vedligeholdelse og rengøring | 24 |
| Produktbeskrivelse    | 11 | Fejlfinding                  | 26 |
| Betjeningspanel       | 11 | Tekniske data                | 27 |
| Før første anvendelse | 12 | Energiforbrug                | 27 |
| Daglig brug           | 13 | Miljøhensyn                  | 29 |
| Urfunktioner          | 18 | IKEA-GARANTI                 | 29 |
| Brug af tilbehøret    | 19 |                              |    |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### Om sikkerhed

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert, og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

## Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnene og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.

- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husholdning i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere produktet og udskifte kablet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det er monteret der, hvor det skal indbygges.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

- For at fjerne ovenribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovenribberne i modsat rækkefølge.

## Sikkerhedsanvisninger

### Installation



**ADVARSEL!** Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

### El-forbindelse



**ADVARSEL!** Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/Jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.

- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

### Brug



**ADVARSEL!** Risiko for personskafe, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.

- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.



**ADVARSEL!** Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges

varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## Vedligeholdelse og rengøring



**ADVARSEL!** Risiko for personskaade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at glaspanelerne går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør produktet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

## Indvendig belysning



**ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## Bortskaffelse



**ADVARSEL!** Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.
- Fjern lågen for at forhindre, at børn og kæledyr bliver fanget inde i apparatet.
- **Emballage:**  
Emballagen kan genbruges. Plastdele er mærket med internationale forkortelser som PE, PS osv. Bortskaf emballagematerialet i de beholdere, der leveres til dette formål, på dit lokale affaldshåndteringsanlæg.

## Installation



**ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

## Montering



Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

## Elektrisk installation



**ADVARSEL!** Kun en kvalificeret person må foretage den elektriske installation.



Producenten påtager sig intet ansvar, hvis forholdsreglerne i kapitlerne Om sikkerhed ikke følges.

Ovnens er kun forsynet med en netledning.

## Kabel

Tilgængelige kabeltyper til installation eller udskiftning:

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

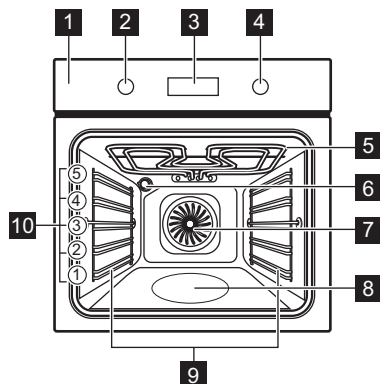
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

| Samlet effekt (W) | Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| maksimum 1380     | 3 x 0.75                            |
| maksimum 2300     | 3 x 1                               |
| maksimum 3680     | 3 x 1.5                             |

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

## Produktbeskrivelse

### Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Ovnfunktionsknap
- 3** Display

- 4** Betjeningsknap
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnlys
- 7** Blæser
- 8** Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Ovnribber

### Tilbehør

- **Grillrist** x 1  
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1  
Til kager og småkager.
- **Grill / bradepande** x 1  
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt  
Til hylder og plader.

## Betjeningspanel

### Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
2. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

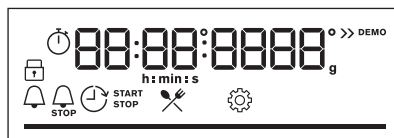
### Oversigt over betjeningspanel

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Tryk for at indstille timerfunktioner.                                   |
|  | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning. |
|  | Tryk på for at tænde og slukke for lyset.                                |

|    |                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|
|    | Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås. |
| OK | Tryk for at bekræfte dit valg.                             |

### Display kontrollamper

Display med vigtige funktioner:



|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | Produktet er låst.                 |
|  | Undermenu: Hjælp til tilberedning. |

|                                                                                   |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  | Undermenu: Indstillinger            |
|  | Hurtig opvarmning er aktiveret.     |
|  | Tilberedning med damp er aktiveret. |
|  | Minutur er aktiveret.               |
|  | Tilberedningstid er aktiveret.      |

|                                                                                   |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tidsudskudt start er aktiveret.                                                                                    |
|  | Uptimer er aktiveret.                                                                                              |
|  | Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut. |

## Før første anvendelse

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

### Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventil rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.

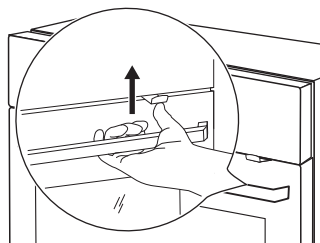
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

### Mekanisk børnesikring

Ovn har den mekaniske børnesikring installeret. Det er lågelåsen i højre side af ovnen, under betjeningspanelet.

Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

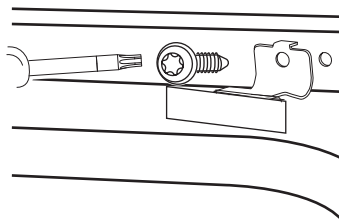
1. Tryk og hold børnesikringen oppe.
2. Træk i dørhåndtaget for at åbne døren. Luk ovnlågen uden at trykke på børnesikringen.



Sådan fjernes børnesikringen:

1. Åbn lågen, og fjern børnesikringen med torx-nøglen, der følger med ovnen.

2. Fastgør skruen igen, når børnesikringen er fjernet.



## Daglig brug

**⚠ ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Ovnfunktioner

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft</b><br>Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeles varmen jævnt i ovnsens indre.                                                                                           |
|  | <b>Over-/undervarme</b><br>Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>SteamBake / Rengøring med vand</b><br>Tilføj fugtighed under madlavningen. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Større saftighed under genopvarmning. Se Vedligeholdelse og rengøring for at få yderligere oplysninger om: Rengøring med vand. |
|  | <b>Frosne madvarer</b><br>Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.                                                                                                                                                  |
|  | <b>Pizza</b><br>Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Undervarme</b><br>Til bruning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Fugtig varmluft</b><br>Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. For at få yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft. |
|  | <b>Grillstegning</b><br>Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Turbogrill</b><br>Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.                                                                                                                                                                                                                                            |

**i** Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C under visse ovnfunktioner.

### Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

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

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft.

### Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

» Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

### Indstilling: SteamBakeTilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med maks. 250 ml postevand.  
Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produktet er varmt.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm den tomme ovn i 10 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for ovnen.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.

 **ADVARSEL!** Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

### Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
- Displayet viser .
2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

### Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge .  
Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at justere vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
5. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
6. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

| Forklaring                                                                          |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Vægtjustering tilgængelig.                                        |
|  | Fyld fordybningen i ovnrummet med vand til tilberedning med damp. |
|  | Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.                |
|  | Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.                    |

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan tjekke i tabellen.

|     | Ret                                                             | Vægt                                      | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Roastbeef, rød</b>                                           | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |  <b>2 ; bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                    |
| P2  | <b>Roastbeef, medium</b>                                        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P3  | <b>Roastbeef, gennemstegt</b>                                   |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P4  | <b>Steak, medium</b>                                            | 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |   <b>3 ; stegefad på grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                      |
| P5  | <b>Oksesteg / braiseret</b> (højreb, tyk-steg, tyk flank-steak) | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2 ; stegefad på grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.                        |
| P6  | <b>Roastbeef, rød</b> (lavtemperaturstegning)                   | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker          |  <b>2 ; bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                    |
| P7  | <b>Roastbeef, medium</b> (lavtemperaturstegning)                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P8  | <b>Roastbeef, gennemstegt</b> (lavtemperaturstegning)           |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P9  | <b>Oksefilet, rød</b> (lavtemperaturstegning)                   | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker        |  <b>2 ; bageplade</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                  |
| P10 | <b>Oksefilet, medium</b> (lavtemperaturstegning)                |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P11 | <b>Oksefilet, gennemstegt</b> (lavtemperaturstegning)           |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P12 | <b>Kalvesteg</b> (f.eks. bov)                                   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker          |   <b>2 ; stegefad på grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen. Steges til-dækket. |

|     | Ret                                        | Vægt                                      | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | <b>Nakkekam eller kamsteg</b>              | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2</b> ; stegefad på <b>grillrist</b><br>Hæld 200 ml væske i stegefadet.                                                                                                                                                  |
| P14 | <b>Pulled pork</b> (lavtemperaturstegning) | 1.5 - 2 kg                                |  <b>2</b> ; <b>bageplade</b><br>Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.                                                                                                                                                                                                |
| P15 | <b>Hamburgerryg, fersk</b>                 | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker          |  <b>2</b> ; stegefad på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.                                                                                                                                                                                                      |
| P16 | <b>Spareribs af svinekød</b>               | 2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs |  <b>3</b> ; <b>bradepande</b><br>Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                                                                 |
| P17 | <b>Lammekølle med ben</b>                  | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker          |  <b>2</b> ; stegefad på <b>bageplade</b><br>Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                                                                                    |
| P18 | <b>Hel kylling</b>                         | 1 - 1.5 kg; fersk                         |   <b>2</b> ;  200 ml; ovnfast fad på <b>bageplade</b><br>Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning. |
| P19 | <b>Halv kylling</b>                        | 0.5 - 0.8 kg                              |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P20 | <b>Kylling, bryst</b>                      | 180 - 200 g pr. stykke                    |   <b>2</b> ; sammenkogt ret på <b>grillrist</b><br>Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.                                                                                                                           |
| P21 | <b>Kyllingelår, ferske</b>                 | -                                         |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b><br>Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.                                                                                                                                                           |
| P22 | <b>And, hel</b>                            | 2 - 3 kg                                  |   <b>2</b> ; stegefad på <b>grillrist</b><br>Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                |
| P23 | <b>Gås, hel</b>                            | 4 - 5 kg                                  |   <b>2</b> ; <b>bradepande</b><br>Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                             |
| P24 | <b>Farsbrød</b>                            | 1 kg                                      |  <b>2</b> ; <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|     | Ret                                              | Vægt                | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|--------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P25 | <b>Hel fisk, grillstegt</b>                      | 0.5 - 1 kg pr. fisk |  <b>2</b> ; <b>bageplade</b><br>Fyld fisken med smør, krydderier og urter.                                                                                                                                                           |
| P26 | <b>Fiskefilet</b>                                | -                   |   <b>3</b> ; ovnfast fad på <b>grillrist</b>                                                                                                        |
| P27 | <b>Cheesecake</b>                                | -                   |  <b>2</b> ; Ø 28 cm springform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                   |
| P28 | <b>Æblekage</b>                                  | -                   |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; <b>bageplade</b>                       |
| P29 | <b>Æbletærte</b>                                 | -                   |  <b>2</b> ; tærteform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                            |
| P30 | <b>Æbletærte</b>                                 | -                   |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; Ø 22 cm tærteform på <b>grillrist</b>  |
| P31 | <b>Brownies</b>                                  | 2 kg af dej         |  <b>3</b> ; bradepande                                                                                                                                                                                                               |
| P32 | <b>Muffins</b>                                   | -                   |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; muffinplade på <b>grillrist</b>        |
| P33 | <b>Brødkage</b>                                  | -                   |  <b>2</b> ; brødform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                             |
| P34 | <b>Bagte kartofler</b>                           | 1 kg                |  <b>2</b> ; <b>bageplade</b><br>Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.                                                                                                                                                       |
| P35 | <b>Kartoffelbåde</b>                             | 1 kg                |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir<br>Skær kartoflerne i stykker.                                                                                                                                                    |
| P36 | <b>Grillede blandede grøntsager</b>              | 1 - 1.5 kg          |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir<br>Skær grøntsagerne i stykker.                                                                                                                                                  |
| P37 | <b>Kroketter, frosne</b>                         | 0.5 kg              |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                       |
| P38 | <b>Pommes frites, frosne</b>                     | 0.75 kg             |  <b>3</b> ; <b>bageplade</b>                                                                                                                                                                                                       |
| P39 | <b>Kød/grøntsagslagnes med tørre pastaplader</b> | 1 - 1.5 kg          |  <b>2</b> ; ovnfast fad på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                        |
| P40 | <b>Kartoffelgratin (rå kartofler)</b>            | 1 - 1.5 kg          |  <b>1</b> ; ovnfast fad på <b>grillrist</b><br>Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.                                                                                                                                  |
| P41 | <b>Pizza, fersk, tynd</b>                        | -                   |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir |

|     | Ret                                   | Vægt   | Ovnribbe/Tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P42 | <b>Pizza fersk, tyk</b>               | -      |   2 ; <b>bageplade</b> beklædt med bagepapir                                                                                                                                 |
| P43 | <b>Quiche</b>                         | -      |  2 ; bageform på <b>grillrist</b>                                                                                                                                                                                                                             |
| P44 | <b>Flute/ciabatta/<br/>hvidt brød</b> | 0.8 kg |   2 ;  150ml; <b>bageplade beklædt</b> med bagepapir<br>Der skal mere tid til hvidt brød.   |
| P45 | <b>Fuldkorns-/<br/>rugbrød</b>        | 1 kg   |   2 ;  150ml; <b>bageplade</b> bageplade beklædt med bagepapir/brødform på <b>grillrist</b> |

### Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge .  
Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

|    | Indstilling       | Værdi |
|----|-------------------|-------|
| 01 | Aktuel tid        | Skift |
| 02 | Lysstyrke display | 1 - 5 |

|    | Indstilling                | Værdi                          |
|----|----------------------------|--------------------------------|
| 03 | Tastetoner                 | 1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra |
| 04 | Signal volume              | 1 - 4                          |
| 05 | Uptimer                    | Tænd / sluk                    |
| 06 | Lys                        | Tænd / sluk                    |
| 07 | Hurtig opvarmning          | Tænd / sluk                    |
| 08 | Demo mode                  | -                              |
| 09 | Softwareversion            | Kontroller                     |
| 10 | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej                         |

## Urfunktioner

### Beskrivelse af timerfunktioner

|                                                                                                                |                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minutur</b>          | Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst. |
| <br><b>Tilberedningstid</b> | Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.              |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidsudskudt start</b> | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.                                                                                       |
| <br><b>Uptimer</b>           | Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst. |

### Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

### Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og .
3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

### Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og START.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på OK.

Displayet viser: --:--  STOP.

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på OK. Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

### Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Uptimer. Se Daglig brug, Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på OK.

### Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se Daglig brug, Menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.

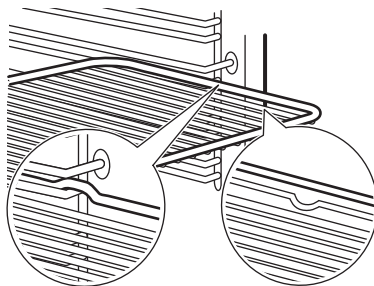
## Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Isætning af tilbehør

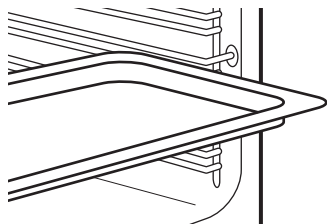
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogevej i at glide af pladen.

### Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

### Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

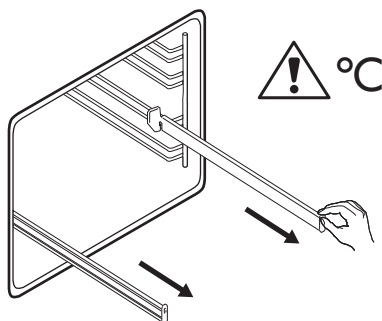
### Brug af: Teleskopskinner

-  Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

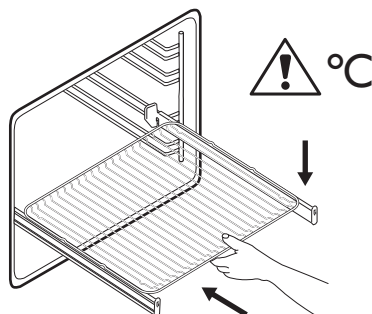
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne og bakkerne.

-  **Forsigtig!** Teleskopskinnerne må ikke komme i opvaskemaskinen. Smør ikke teleskopskinnerne.

1. Træk højre og venstre teleskopskinner ud.



2. Stil grillristen på teleskopskinnerne, og skub dem forsigtigt ind i ovnen. Sørg for at skubbe teleskopskinnerne helt ind i ovnen, før du lukker ovnlågen.



## Yderligere funktioner

### Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

 - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  - blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 - tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

### Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maksimum                                                                         | 3                                                                                     |

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille

tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

### Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

## Tips og råd

### Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Fødevarer type |
|  | Ovnfunktion    |
| °C                                                                                  | Temperatur     |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Tilbehør               |
|  | Ovnribbe               |
|  | Tilberedningstid (min) |

### Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fæde.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8 cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

### Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

|                                                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Søde boller, 16 stk.                                                                | bageplade eller bradepande                                                          | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rundstykker, 9 stk.                                                               | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                           | Rist                                                                              | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Roulade                                                                           | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bageplade eller brade-pande                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflè, 6 stk.                                                                   | keramiske ramekiner på rist                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sukkerbund til tærte                                                              | flanform på rist                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriakager                                                                     | bageform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pocheret fisk, 0,3 kg                                                             | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Fisk, hel, 0,2 kg                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilet, 0,3 kg                                                                | pizzaform på rist                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pocheret kød, 0,25 kg                                                             | bageplade eller brade-pande                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik (fårekød-kebab), 0,5 kg                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 stk.                                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 24 stk.                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stk.                                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Madtærte, 20 stk.                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Småkager af mør-dej, 20 stk.                                                      | bageplade eller brade-pande                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Små tærter, 8 stk.                                                                | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Grøntsager, pocherede, 0,4 kg                                                     | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisk omelet                                                                 | pizzaform på rist                                                                 | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg                                                      | bageplade eller bradepande                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

### Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Over-/undervarme                                                                  | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Små kager i form, 20 stk./plade                                                   | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                         | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm                                                         | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Småkager af mørdej                                                                | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Småkager af mørdej                                                                | Varmluft                                                                          | Bageplade                                                                         | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Småkager af mørdej                                                                | Over-/undervarme                                                                  | Bageplade                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillstegning                                                                     | Grillrist                                                                         | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Forvarm produktet i 10 minutter.

## Vedligeholdelse og rengøring

**⚠ ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Bemærkninger om rengøring

#### Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

#### Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

#### Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

**i** For funktionen: SteamBake rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen.

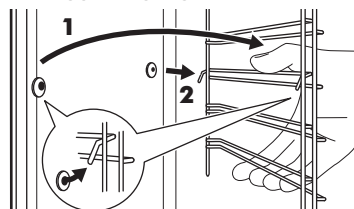
Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.

2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

### Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Sæt hyldeholderne tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

### Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra produktet.

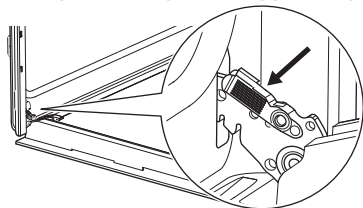
1. Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 200 ml.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil temperaturen til 90°C.
4. Lad produktet varme i 30 min.
5. Sluk produktet.
6. Vent, indtil produktet er koldt. Tør ovnrummet med en blød klud.

## Aftagning og montering af låge

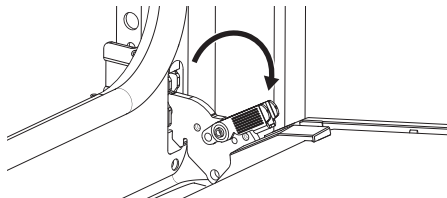
Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

**⚠ Forsigtig!** Brug ikke produktet uden ovnglasset.

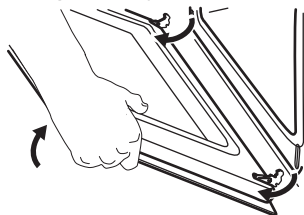
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



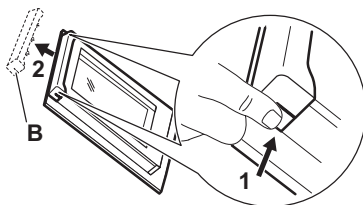
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



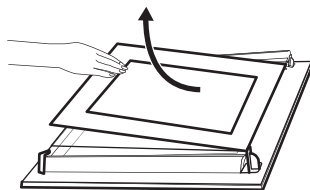
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af lågens ovnglas, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

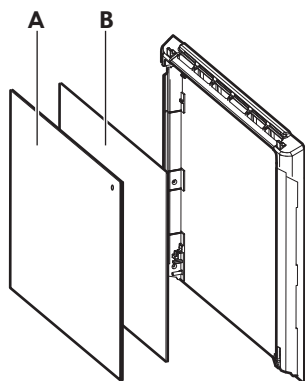


8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Montér ovnglasset, lågelisten og ovnlågen efter rengøring, og luk skydelåsene på begge hængsler. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A** og **B**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Grafikken skal vende mod lågens indvendige side. Kontrollér efter monteringen, at ovnglassets rammeoverflade ikke er ru, når du rører ved den.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for, at du monterer det midterste glaspanel på den rigtige plads.



## Udskiftning af pæren

**⚠ ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

**⚠ Forsigtig!** Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

## Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende pære, som er varmekfast ved 300°C.
4. Monter glasdækslet.

## Fejlfinding

**⚠ ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Hvad gør du, hvis ...

| Problemer                                     | Kontroller, at ...                                           |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Den automatiske slukning er deaktiveret.                     |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Sikringen er ikke sprunget.                                  |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Lås er deaktiveret.                                          |
| Lyset er slukket.                             | Fugtig varmluft – er aktiveret.                              |
| Pæren virker ikke.                            | Pæren er sprunget.                                           |
| Dørpakningen er beskadiget.                   | Brug ikke produktet. Kontakt det autoriserede servicecenter. |
| Displayet viser 00:00.                        | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell tid.          |
| Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet. | Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.            |

 Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

**Servicedata**

Kontakt din et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens

typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

|                      |  |
|----------------------|--|
| Model (MOD.):        |  |
| Produktnummer (PNC): |  |
| Serienummer (S.N.):  |  |

**Tekniske data**

**Tekniske data**

|                      |                          |                            |
|----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Mål (indvendigt)     | Bredde<br>Højde<br>Dybde | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Område til bageplade | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Øverste varmelegeme  | 2300 W                   |                            |
| Nederste varmelegeme | 1000 W                   |                            |
| Grill                | 2300 W                   |                            |
| Kreds                | 2400 W                   |                            |
| Effekt i alt         | 2990 W                   |                            |
| Spænding             | 220 - 240 V              |                            |
| Frekvens             | 50 - 60 Hz               |                            |
| Antal funktioner     | 9                        |                            |

**Energiforbrug**

**Produktdatablad og produktoplysninger i henhold til EU's energimærkning og økodesignforordninger**

|                    |      |
|--------------------|------|
| Leverandørens navn | IKEA |
|--------------------|------|

|                                                                                                                                                       |                                          |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Identifikation af model                                                                                                                               | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |         |
| Energieffektivitetsindeks                                                                                                                             | 81.2                                     |         |
| Energieffektivitetsklasse                                                                                                                             | A+                                       |         |
| Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand                                                                                              | 0.93 kWh/cyklus                          |         |
| Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand                                                                                           | 0.69 kWh/cyklus                          |         |
| Antal ovnrum                                                                                                                                          | 1                                        |         |
| Varmekilde                                                                                                                                            | Elektricitet                             |         |
| Volumen                                                                                                                                               | 72 l                                     |         |
| Type ovn                                                                                                                                              | Indbygningsovn                           |         |
| Vægt                                                                                                                                                  | STENABY 006.221.36                       | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                       | STENABY 706.002.06                       | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne. |                                          |         |

### Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbrug i standby                                                                 | 0.8 W  |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 20 min |

### Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

### Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

### Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen

er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

### Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

### Tilberedning med slukket ovnlys

Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

## Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## IKEA-GARANTI

### Hvor længe gælder IKEA-garantien?

Denne garanti gælder i 5 år fra den oprindelige dato for købet af dit apparat i IKEA. Den originale kvittering kræves som købsbevis. Garantireparationer forlænger ikke garantiperioden for apparatet.

### Hvem udfører servicearbejdet?

IKEA-serviceudbyderen udfører servicearbejdet via sine egne serviceaktiviteter eller et net af autoriserede servicepartnere.

### Hvad omfatter denne garanti?

Garantien omfatter fejl ved produktet, der skyldes produktions- eller materialefejl fra den dato, hvor produktet blev leveret fra IKEA. Denne garanti gælder kun for husholdningsbrug. Undtagelserne er anført under overskriften "Hvad omfatter garantien ikke?" I garantiperioden dækkes udgifterne til afhjælpning af fejlen, f.eks. reservedele,

arbejds løn og kørselsudgifter, forudsat at produktet er tilgængeligt for reparation uden særlige udgifter, og forudsat at fejlen vedrører produktions- eller materialefejl, der er omfattet af garantien. På disse betingelser gælder EU-retningslinjerne (Nr. 99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser. Udskiftede dele tilhører IKEA.

### Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

IKEAs udpegede serviceudbyder undersøger produktet og afgør efter eget skøn, om det er omfattet af denne garanti. Hvis fejlen anses for omfattet af garantien, vil IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner via sine egne serviceaktiviteter derefter efter eget valg enten reparere det defekte produkt eller udskifte det med det samme eller et tilsvarende produkt. Under den almindelige reklamationsperiode på 2 år fra levering,

gælder købelovens almindelige regler for afhjælpningsret.

#### **Hvad er ikke omfattet af denne garanti?**

- Normalt slid.
- Bevidst eller uagtsom skade, skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisninger, forkert installation eller tilslutning til forkert spænding, skader der skyldes kemisk eller elektrokemisk reaktion, rust, korrosion eller vandskade, herunder men ikke udelukkende skader, der skyldes for meget kalk i vandforsyningen, skader, der skyldes unormale forhold i det miljø, hvori produktet er opstillet.
- Forbrugsdele, herunder batterier og lamper.
- Ikke funktionelle og kosmetiske dele, der ikke påvirker produktets normale brug, herunder eventuelle ridser og mulige farveforskelle.
- Utilsigtet skade, der skyldes fremmedlegemer eller stoffer og rengøring eller rensning af filtre, afløbssystemer eller sæbeskuffer.
- Skader på følgende dele: keramisk glas, tilbehør, porcelæns- og bestikkurve, tilførsels- og afløbsrør, tætninger, lamper og lampeskærme, skærme, greb, kabinetter og dele af kabinetter. Med mindre det kan bevises, at sådanne skader skyldes produktionsfejl.
- Tilfælde, hvor der ikke kunne konstateres fejl ved teknikerbesøg.
- Reparationer, der ikke udføres af vores udepegede serviceudbyder og/eller autoriserede servicepartner, eller hvor der er anvendt uoriginale dele.
- Reparationer, der skyldes installation, der er defekt eller ikke i overensstemmelse med specifikationen.
- Brug af produktet uden for en almindelig husholdning, f.eks. erhvervsmæssig anvendelse.
- Transportskader. Hvis kunden transporterer varen til sit hjem eller en anden adresse, fralægger IKEA sig ansvaret for de skader, der evt. kan ske under transporten. Hvis IKEA leverer

varen på kundens leveringsadresse, vil eventuelle skader på varen under denne levering være dækket af denne garanti.

- Udgifter til at udføre første installation af IKEA-apparatet. Hvis IKEAs serviceudbyder eller dennes autoriserede servicepartner reparerer eller udskifter apparatet som fastsat i vilkårene i denne garanti, vil serviceudbyderen eller dennes autoriserede servicepartner geninstallere det reparerede apparat eller om nødvendigt installere ombytningsapparatet.

Denne begrænsning gælder ikke arbejde, der udføres af en uddannet specialist med vores originale dele for at tilpasse produktet til de tekniske sikkerhedsspecifikationer i et andet EU-land.

#### **Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning**

IKEA-garantien giver dig særlige juridiske rettigheder, der dækker eller overstiger alle lokale juridiske krav, der varierer fra land til land.

#### **Gyldighedsområde**

For produkter, der købes i ét EU-land og føres til et andet EU-land, ydes serviceydelse inden for rammerne af de garantibetingelser, der er normale i det nye land. Der eksisterer kun en forpligtelse til at udføre servicearbejdet inden for garantiens rammer, hvis:

- produktet efterlever og installeres i henhold til de tekniske specifikationer i det land, hvor garantikravet fremsættes;
- produktet efterlever og installeres i henhold til Montagevejledningen og Brugerhåndbogens sikkerhedsoplysninger;

#### **Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:**

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

1. at fremsætte et krav i henhold til denne garanti;
2. at bede om oplysninger om installation af IKEA-produktet i det særlige IKEA-

køkkeninventar. Servicen giver ikke oplysninger vedrørende:

- den generelle installation af IKEA-køkkener;
- tilslutning til elektricitet samt til vand og gas, idet disse skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

**3. afklarende spørgsmål i forhold til brugerhåndbogen og specifikationer for IKEA-produktet.**

For at sikre, at vi giver dig den bedste assistance, beder vi dig læse afsnittet Montagevejledningen og/eller Brugerhåndbogen i denne brochure, før du kontakter os.

**Sådan kommer du i kontakt med os, hvis du har brug for vores service**



Se sidste side i denne håndbog, hvor du finder en komplet liste over IKEAs udpegede kontaktpersoner og deres nationale telefonnumre.

- i** For at give dig en hurtigere service anbefaler vi, at du anvender de specifikke telefonnumre, der er anført sidst i denne manual. Se altid de numre, der er anført i brochuren for netop det produkt, du har brug for assistance til. Før du ringer til os, skal du sørge for, at du er klar med IKEA-varenummeret (8-cifret kode) og serienummeret (8-cifret kode, der findes på typeskiltet) for det apparat, som du har brug for vores hjælp til.

- i** **GEM KVITTERINGEN!** Den er dit købsbevis og kræves for at produktet er omfattet af garantien. Bemærk at kvitteringen også indeholder IKEAs varebetegnelse og nummer (8-cifret kode) på hver af de produkter, du har købt.

**Har du brug for ekstra hjælp?**

Hvis du har yderligere spørgsmål, der ikke vedrører eftersalgsservice på apparater, bedes du kontakte vores nærmeste IKEA-forretnings CallCenter. Vi anbefaler, at du læser apparatets dokumentation grundigt igennem, før du kontakter os.

## Inhoudsopgave

|                          |    |                        |    |
|--------------------------|----|------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie    | 32 | Extra functies         | 48 |
| Veiligheidsvoorschriften | 34 | Aanwijzingen en tips   | 48 |
| Installeren              | 36 | Onderhoud en reiniging | 51 |
| Productbeschrijving      | 37 | Probleemoplossing      | 54 |
| Bedieningspaneel         | 37 | Technische gegevens    | 55 |
| Voor het eerste gebruik  | 38 | Energieverbruik        | 55 |
| Dagelijks gebruik        | 39 | Milieubescherming      | 57 |
| Klokfuncties             | 45 | IKEA GARANTIE          | 57 |
| De accessoires gebruiken | 46 |                        |    |

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

## De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## Veiligheidsvoorschriften

### Installeren



**WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

### Elektrische aansluiting



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.

## Gebruik



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



**WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## Onderhoud en reiniging



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## Binnenverlichting



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in

andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## Verwijdering



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. de correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deur om te voorkomen dat kinderen en huisdieren vast komen te zitten in het apparaat.
- **Verpakkingsmateriaal:** Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Plastic onderdelen zijn gemarkeerd met internationale afkortingen zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers bij uw plaatselijke afvalverwerkingsfaciliteit.

## Installeren



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## Assemblage



Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

## Elektrische installatie



**WAARSCHUWING!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

**i** De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

## Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

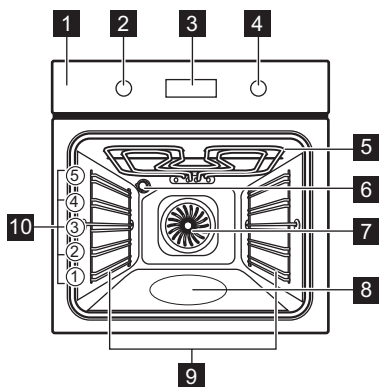
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| maximaal 1380       | 3 x 0.75                               |
| maximaal 2300       | 3 x 1                                  |
| maximaal 3680       | 3 x 1.5                                |

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

## Productbeschrijving

### Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display

- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitholling reliëf - Aqua-reinigingscontainer
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

### Accessoires

- **Bakrooster** x 1  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Telescopische geleiders** x 1 set  
Voor platen en plateaus.

## Bedieningspaneel

### Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
2. Draai de regelknop om het in te stellen.

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen .

Overzicht bedieningspaneel

|                                                                                   |                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | Druk op de knop om timer-functies in te stellen.                        |
|  | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.              |
|  | Druk op de knop om het lamp-je van het apparaat in en uit te schakelen. |
|  | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.                 |
| OK                                                                                | Druk op om de selectie te be-vestigen.                                  |

Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



|                                                                                   |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Het apparaat is vergrendeld.                                                                                                         |
|  | Submenu: Kookassistentie.                                                                                                            |
|  | Submenu: Instellingen                                                                                                                |
|  | Snel opwarmen is ingescha-keld.                                                                                                      |
|  | Stoomkoken is geactiveerd.                                                                                                           |
|  | Kookwekker is ingeschakeld.                                                                                                          |
|  | Kooktijd is ingeschakeld.                                                                                                            |
|  | Tijd uitgestelde start is inge-schakeld.                                                                                             |
|  | Uptimer is ingeschakeld.                                                                                                             |
|  | Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is. |

Voor het eerste gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op .

Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.

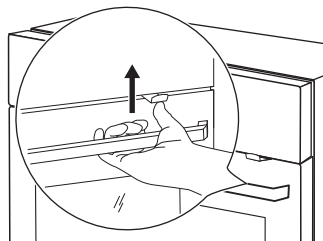
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

### Mechanisch kinderslot

Het kinderslot is geïnstalleerd op de oven. Het zit rechts op de oven onder het bedieningspaneel.

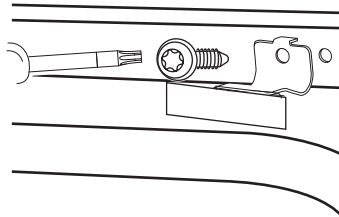
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

1. Houd het kinderslot ingedrukt.
2. Trek aan de deurgreep om de deur te openen. Sluit de ovendeur zonder op het kinderslot te drukken.



Het kinderslot verwijderen:

1. Open de deur en verwijder het kinderslot met de bij de oven geleverde torxsleutel.
2. Bevestig de schroef terug nadat u het kinderslot hebt verwijderd.



## Dagelijks gebruik



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Verwarmingsfuncties

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Hetelucht</b><br>Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven. |
|  | <b>Boven + onderwarmte</b><br>Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.                                                                                                                               |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SteamBake / Reiniging met water (Aqua Clean)</b><br>Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Zie Onderhoud en reiniging voor meer informatie over: Reiniging met water (Aqua Clean). |
|  | <b>Bevroren gerechten</b><br>Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza-functie</b><br>Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Onderwarmte</b><br>Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rek-stand.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Warmelucht (vochtig)</b><br>Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Voor meer informatie zie Dagelijks gebruik, Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig). |
|  | <b>Grillen</b><br>Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Circulatiegrill</b><br>Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.                                                                                                                                                                                                                                                     |

-  De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 80°C.

### Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

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

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

Raadpleeg voor de bereidingsinstructies Aanwijzingen en tips, Warmelucht (vochtig).

### Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.

 Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

### Instelling: SteamBakeKoken met stoom:

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing van de holte met maximaal 250 ml kraanwater. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.
3. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie  te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Verwarm de lege oven 10 min voor om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het bereiden klaar is, draait u aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdt u het resterende water uit de uitsparing met een zachte doek.



**WAARSCHUWING!** Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.

Invoeren: Menu 

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.

- 1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .
- Op het display verschijnt , .
- 2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op **OK**.

Instellen: Kookassistentie 

Kookassistentie submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

- 1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
- 2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
- 3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.

- 4. Draai aan de regelknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerde gerechten. Druk op **OK**.
  - 5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
  - 6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
- Submenu: Kookassistentie

| Legenda                                                                           |                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | Gewichtsaanpassing beschikbaar.                                      |
|  | Vul de uitsparing van de ovenruimte met water om stoom te gebruiken. |
|  | Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.               |
|  | Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.                                |

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

|    | Gerecht                                                                         | Gewicht                                  | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Biefstuk, rauw</b>                                                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken       |  <b>2 ; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                           |
| P2 | <b>Biefstuk: medium</b>                                                         |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P3 | <b>Biefstuk, gaar</b>                                                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P4 | <b>Biefstuk, medium</b>                                                         | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken |   <b>3 ; braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                      |
| P5 | <b>Rundvlees ge-roosterd/ gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2 ; braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |

|     | Gerecht                                                   | Gewicht                                            | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Biefstuk, rauw</b><br>(op lage temperatuur garen)      | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken                 |  <b>2 ; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                            |
| P7  | <b>Biefstuk, medium</b> (op lage temperatuur garen)       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P8  | <b>Biefstuk, gaar</b><br>(op lage temperatuur garen)      |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P9  | <b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)      | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken               |  <b>2 ; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                            |
| P10 | <b>Filet, gemiddeld</b><br>(lage temperatuur garen)       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P11 | <b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)      |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P12 | <b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)             | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken                   |   <b>2 ; braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. Geroosterd bedekt. |
| P13 | <b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>                | 1.5 - 2 kg                                         |   <b>2 ; braadschaal op bakrooster</b><br>Voeg 200 ml vloeistof toe aan de braadslede.                                                                    |
| P14 | <b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen) | 1.5 - 2 kg                                         |  <b>2 ; bakplaat</b><br>Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.                                                                                                                        |
| P15 | <b>Varkenslende, vers</b>                                 | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken                 |  <b>2 braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                           |
| P16 | <b>Reserveribben varkensvlees</b>                         | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  <b>3 ; diepe pan</b><br>Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.                                                                                                     |

|     | Gerecht                   | Gewicht                            | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P17 | <b>Lambeen met botten</b> | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken |  <b>2</b> ; braadschaal op <b>bakplaat</b><br>Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.                                                                                                                                                                                                          |
| P18 | <b>Hele kip</b>           | 1 - 1.5 kg; vers                   |   <b>2</b> ;  200 ml; stoofschotel <b>bakrooster</b><br>Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.                       |
| P19 | <b>Halve kip</b>          | 0.5 - 0.8 kg                       |  <b>3</b> ; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P20 | <b>Kippenborststuk</b>    | 180 - 200 g per stuk               |   <b>2</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.                                                                                                                                             |
| P21 | <b>Kippenpoten, vers</b>  | -                                  |  <b>3</b> ; <b>bakplaat</b><br>Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.                                                                                                                                                                                               |
| P22 | <b>Hele eend</b>          | 2 - 3 kg                           |   <b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.                                                                                                            |
| P23 | <b>Gans, heel</b>         | 4 - 5 kg                           |   <b>2</b> ; <b>diepe pan</b><br>Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.                                                                                                                        |
| P24 | <b>Vleesbrood</b>         | 1 kg                               |  <b>2</b> ; <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P25 | <b>Hele vis, gegrild</b>  | 0.5 - 1 kg per vis                 |  <b>2</b> ; <b>bakplaat</b><br>Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.                                                                                                                                                                                                                                                |
| P26 | <b>Visfilet</b>           | -                                  |   <b>3</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                            |
| P27 | <b>Cheesecake</b>         | -                                  |  <b>2</b> ;  28 cm springvorm van op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                  |
| P28 | <b>Appelcake</b>          | -                                  |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; <b>bakplaat</b>                                                                                                          |
| P29 | <b>Appeltaart</b>         | -                                  |  <b>2</b> ; taartvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | <b>Appeltaart</b>         | -                                  |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml;  22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>           | 2 kg van deeg                      |  <b>3</b> ; <b>diepe pan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|     | Gerecht                                      | Gewicht    | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P32 | Muffins                                      | -          |   2 ;  100 - 150 ml; muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>                                   |
| P33 | Broodcake                                    | -          |  2 ; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                          |
| P34 | Gebakken aardappelen                         | 1 kg       |  2 ; <b>bakplaat</b><br>Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.                                                                                                                                                                                 |
| P35 | Aardappelpartjes                             | 1 kg       |  3 ; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd aardappelen in stukken.                                                                                                                                                                                   |
| P36 | Gegrilde gemengde groenten                   | 1 - 1.5 kg |  3 ; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd de groenten in stukken.                                                                                                                                                                                   |
| P37 | Aardappelkroketjes, bevroren                 | 0.5 kg     |  3 ; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
| P38 | Patat, bevroren                              | 0.75 kg    |  3 ; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
| P39 | Vlees-/groentelagsagne met droge pastabladen | 1 - 1.5 kg |  2 ; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| P40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen)           | 1 - 1.5 kg |  1 ; stoofschotel op <b>bakrooster</b><br>Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.                                                                                                                                                               |
| P41 | Verse pizza, dun                             | -          |   2 ;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                     |
| P42 | Verse pizza, dik                             | -          |   2 ; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                                                              |
| P43 | Quiche                                       | -          |  2 ; bakblik op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                          |
| P44 | Baguette / ciabatta / witbrood               | 0.8 kg     |   2 ;  150ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Meer tijd nodig voor witbrood. |
| P45 | Volkoren / rogge / bruin brood               | 1 kg       |   2 ;  150ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier/broodpan op <b>bakrooster</b>     |

## Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .

2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op OK.

4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op **OK**.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Submenu: Instellingen

|    | Instellingen       | Waarde                             |
|----|--------------------|------------------------------------|
| 01 | Dagtijd            | Wijzigen                           |
| 02 | Helderheid display | 1 - 5                              |
| 03 | Toetstonen         | 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |

|    | Instellingen                    | Waarde      |
|----|---------------------------------|-------------|
| 04 | Geluidsvolume                   | 1 - 4       |
| 05 | Uptimer                         | Aan/uit     |
| 06 | Binnenverlichting               | Aan/uit     |
| 07 | Snel opwarmen                   | Aan/uit     |
| 08 | Demofunctie                     | -           |
| 09 | Softwareversie                  | Controleren |
| 10 | Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee    |

## Kloekfuncties

### Omschrijving timerfuncties

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kookwekker</b>                | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
| <br><b>Kooktijd</b>                 | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.                                                                         |
| <br><b>Tijd uit-gestelde start</b> | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.                                                                                                                                         |
| <br><b>Uptimer</b>                 | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.                 |

### Instellen: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

### Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

**Instellen: Tijd uitgestelde start** 

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en START.
3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
4. Druk op OK.

Op het display verschijnt: --:--  STOP.

5. Draai de regelknop om het in te stellen.
6. Druk op OK.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

**Instellen: Uptimer** 

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.

2. Draai aan de bedieningsknop om  / Uptimer te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op OK.

**Instellen: Dagtijd**

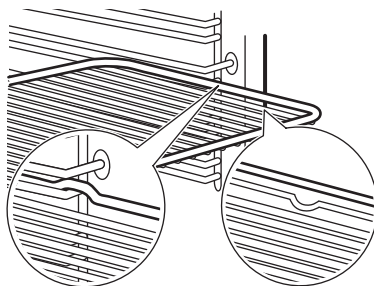
1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

**De accessoires gebruiken**

**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

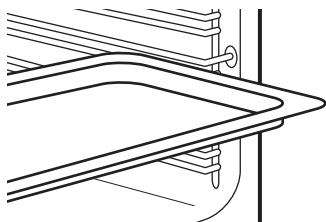
**Accessoires plaatsen**

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

**Bakrooster**

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

**Bakplaat / Diepe schaal**



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

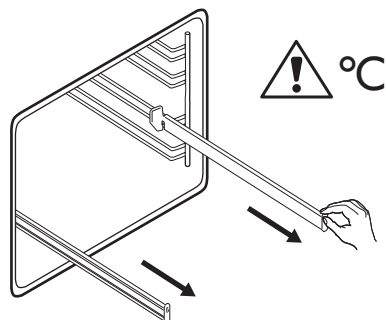
### Gebruik van: Telescopische geleiders

-  Bewaar de installatie-instructies voor de telescopische geleiders voor toekomstig gebruik.

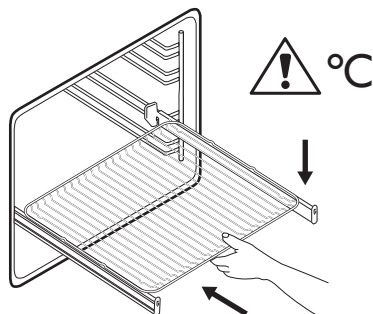
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

-  **Let op!** Reinig de telescopische geleiders niet in de vaatwasser. Smeer de telescopische geleiders niet.

1. Trek de rechter en linker telescopische geleiders naar buiten.



2. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en duw ze voorzichtig in de oven. Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovens deur sluit.



## Extra functies

### Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

### Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

|  (°C) |  (u) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximaal                                                                         | 3                                                                                     |

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

### Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

## Aanwijzingen en tips

### Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Soort voedsel      |
|  | Verwarmingsfunctie |
| °C                                                                                  | Temperatuur        |

|                                                                                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Accessoire     |
|  | Inzetniveau    |
|  | Kooktijd (min) |

**Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires**

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26 cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8 cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasisblik** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm

**Warmelucht (vochtig)**

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 16 stuks                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Broodjes, 9 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg                                                          | bakrooster                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Biscuitrol                                                                        | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 stuks                                                                  | keramieken vormpjes op rooster                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Luchtige flanbo-dem                                                               | flanvorm op rooster                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriataart met jamvulling                                                      | ovenschaal op rooster                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hele vis, 0,2 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Visfilet, 0,3 kg                                                                  | pizzavorm op rooster                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg                                                         | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sjaslië, 0,5 kg                                                                   | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Koekjes, 16 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Bitterkoekjes, 24 stuks                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Muffins, 12 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Hartig gebak, 20 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Zandkoekjes, 20 stuks                                                             | bakplaat of lekschaal                                                             | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Taartjes, 8 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisch omelet                                                                | pizzavorm op rooster                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Boven + onder-warmte                                                              | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Boven + onder-warmte                                                              | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Boven + onder-warmte                                                              | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2 en 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Zandkoekjes                                                                       | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zandkoekjes                                                                       | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Zandkoekjes                                                                       | Boven + onder-warmte                                                              | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

## Onderhoud en reiniging

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deuropakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

#### Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### Reinigen van de uitsparing in de holte

Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

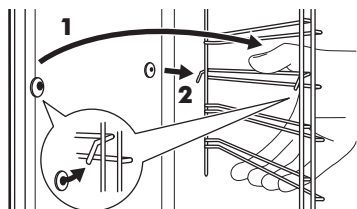
 Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

1. Giet 250 ml witte azijn of citroenzuur in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% zuurazijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.
3. Reinig de ruimte met warm water en een zachte doek.

### Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

### Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 200 ml.
2. Stel de functie  in.
3. Stel de temperatuur in op 90°C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

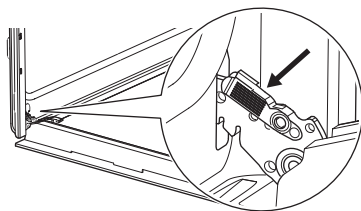
### De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

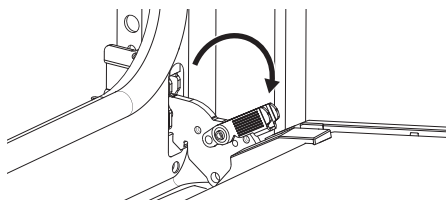


**Let op!** Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

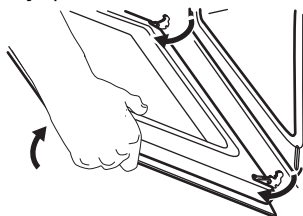
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



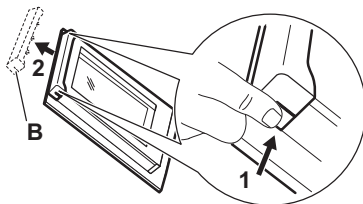
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.

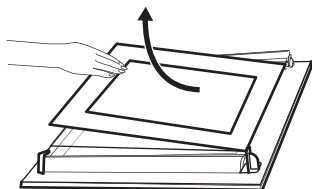


4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



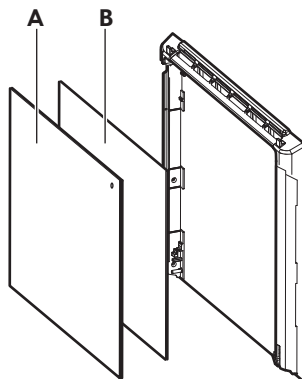
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten, het deurbeslag en de ovendeur, het deurbeslag en de ovendeur, sluit de hendels op de beide scharnieren.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

De zeefdrukzone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg dat u de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



## Het lampje vervangen

- ⚠ WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
  2. Haal de stekker uit het stopcontact.
  3. Leg de doek op de vloer van de oven.
- ⚠ Let op!** Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

## Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

Probleemoplossing

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

| Probleem                                           | Controleer of...                                                 |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat warmt niet op.                        | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.                  |
| Het apparaat warmt niet op.                        | De zekering is niet doorgeslagen.                                |
| Het apparaat warmt niet op.                        | Blokkering is gedeactiveerd.                                     |
| De lamp is uit.                                    | Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.                           |
| De verlichting werkt niet.                         | De lamp is opgebrand.                                            |
| De deurpakking is beschadigd.                      | Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met de servicedienst. |
| Op het display verschijnt 00:00.                   | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.       |
| Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte. | Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.         |

 Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje

bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

**Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:**

|                      |  |
|----------------------|--|
| Model (MOD.) :       |  |
| Productnummer (PNC): |  |
| Serienummer (S.N.):  |  |

Technische gegevens

Technische gegevens

|                             |                             |                            |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Afmetingen (intern)         | Breedte<br>Hoogte<br>Diepte | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Gebied van de bakplaat      | 1438 cm <sup>2</sup>        |                            |
| Bovenste verwarmingselement | 2300 W                      |                            |
| Onderste verwarmingselement | 1000 W                      |                            |
| Grillen                     | 2300 W                      |                            |
| Ring                        | 2400 W                      |                            |
| Totale beoordeling          | 2990 W                      |                            |
| Spanning                    | 220 - 240 V                 |                            |
| Frequentie                  | 50 - 60 Hz                  |                            |
| Aantal functies             | 9                           |                            |

Energieverbruik

Productinformatieblad en productinformatie volgens de EU-regelgeving voor energielabels en ecologisch ontwerp

|                                                                 |                                          |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Naam leverancier                                                | IKEA                                     |
| Modelnummer                                                     | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 81.2                                     |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A+                                       |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus                          |
| Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus    | 0.69 kWh/cyclus                          |
| Aantal holtes                                                   | 1                                        |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit                            |
| Volume                                                          | 72 l                                     |

|                                                                                                                                                       |                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Soort oven                                                                                                                                            | Inbouwoven            |         |
| Massa                                                                                                                                                 | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                       | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties. |                       |         |

### Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Stroomverbruik in stand-by                                                                                          | 0.8 W  |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 20 min |

### Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

#### Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

#### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde

van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

#### Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

#### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

## Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool

 Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## IKEA GARANTIE

### Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

Deze garantie is geldig voor 5 jaar vanaf de originele datum van aankoop van Uw apparaat bij IKEA. De originele verkoopbon is benodigd als bewijs van aankoop. Indien onderhoudswerk is uitgevoerd onder de garantie, zal dit de garantie periode voor het apparaat niet verlengen.

### Wie zal de service uitvoeren?

De IKEA servicedienst zal de service uitvoeren via het eigen bedrijf of het erkende servicepartner netwerk.

### Wat valt er onder de garantie?

De garantie dekt storingen van het apparaat, die veroorzaakt zijn door verkeerde constructie of materiaalfouten vanaf de aankoopdatum bij IKEA. Deze garantie is uitsluitend van toepassing bij huishoudelijk gebruik. De uitzonderingen worden onder de hoofding "Wat valt er niet onder deze garantie?" gespecificeerd. Binnen de garantieperiode worden er geen kosten om de storing te verhelpen aangerekend, d.w.z. reparaties, onderdelen, arbeidsloon en transport, op voorwaarde dat het apparaat toegankelijk is voor reparatie zonder speciale kosten en dat het defect betrekking heeft op verkeerde constructie of materiaalfouten die onder de garantie vallen. Op deze voorwaarden zijn de EG-richtlijnen (Nr. 99/44/EG) en de respectievelijke plaatselijke voorschriften van toepassing. Vervangen onderdelen worden het eigendom van IKEA.

### Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

De door IKEA aangestelde servicedienst zal het product onderzoeken en bepalen, dit uitsluitend ter eigen beoordeling, of het gedekt wordt door deze garantie. Als het gedekt blijkt te zijn, zal de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner dan via het eigen bedrijf, uitsluitend ter eigen beoordeling, ofwel het defecte product repareren of het vervangen door hetzelfde of een vergelijkbaar product.

### Wat valt er niet onder deze garantie?

- Normale slijtage.
- Opzettelijk aangebrachte schade of schade door verwaarlozing, schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de bedieningshandleiding, onjuiste installatie of aansluiting op een verkeerd voltage, schade veroorzaakt door chemische of elektro-chemische reactie, roest, corrosie of waterschade, maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door overmatig kalkgehalte van de watertoevoer, schade veroorzaakt door abnormale omgevingsomstandigheden.
- Verbruiksonderdelen, met inbegrip van batterijen en lampjes.
- Niet-functionele en decoratieve onderdelen die niet van invloed zijn op het normale gebruik van het apparaat, inclusief eventuele krassen en mogelijke kleurverschillen.
- Onvoorziene schade veroorzaakt door vreemde voorwerpen of stoffen en het

reinigen of deblokkeren van filters, afvoersystemen of wasmiddellades.

- Schade aan de volgende onderdelen: glaskeramik, accessoires, serviesgoed en bestekmandjes, toevoer- en afvoerpijpen, afdichtingen, lampen en lampenkapjes, schermen, knoppen, behuizingen en gedeeltes van behuizingen, tenzij kan worden aangetoond dat deze veroorzaakt zijn door fabricagefouten.
- Gevallen waarbij geen storing geconstateerd kon worden tijdens het bezoek van een technicus.
- Reparaties die niet zijn uitgevoerd door onze aange-stelde servicediensten en/of een erkende contractuele servicepartner of wanneer er niet-originale onderdelen gebruikt zijn.
- Reparaties die veroorzaakt zijn door installatie die verkeerd of niet in overeenstemming met de specificatie is uitgevoerd.
- Gebruik van het apparaat in niet-huishoudelijke omgeving d.w.z. professioneel gebruik.
- Transportschade. Indien het apparaat door een klant naar zijn huis of een ander adres vervoert, kan IKEA niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele transportschade. Indien IKEA het apparaat aflevert op het door de klant aangegeven adres, dan is eventuele schade die ontstaan is tijdens de aflevering gedekt door de garantie.
- Kosten voor de uitvoering van de installatie van het IKEA-apparaat. Indien de IKEA servicedienst of de erkende servicepartner het apparaat, binnen de voorwaarden van deze garantie, repareert of vervangt, zal de servicedienst of de erkende servicepartner, indien nodig, het gerepareerde apparaat of het vervangende apparaat installeren.

Deze beperking is niet van toepassing op foutloze werkzaamheden uitgevoerd door een gekwalificeerd specialist met gebruik van onze originele onderdelen teneinde het apparaat aan te passen aan de technische veiligheidsspecificaties van een ander EU-land.

## Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

De garantie van IKEA geeft u specifieke wettelijke rechten, die op zijn minst voldoen aan alle plaatselijke wettelijke eisen die per land verschillend zijn.

## Gebied van geldigheid

Voor apparaten die in een EU-land zijn aangeschaft en meegenomen worden naar een ander EU-land, zal de dienstverlening uitgevoerd worden in het kader van de garantievoorwaarden die in het nieuwe land gebruikelijk zijn. Een verplichting om diensten te verlenen in het kader van de garantie bestaat uitsluitend als:

- het apparaat en de installatie ervan voldoen aan de technische specificaties van het land waarin aanspraak gemaakt wordt op de garantie;
- het apparaat en de installatie ervan in overeenstemming zijn met de montage-instructies en de veiligheidsinformatie die in de gebruikershandleiding staan.

## De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

Aarzel alstublieft niet om contact op te nemen met de speciale IKEA Klantenservice om:

1. een beroep te doen op deze garantie;
  2. uitleg te vragen over de installatie van het IKEA appa-raat in het daarvoor bedoelde keukenmeubel van IKEA. De service geeft u geen uitleg met betrekking tot:
    - de volledige installatie van uw IKEA keuken;
    - aansluitingen op het elektriciteitsnet (als het appa-raat geleverd wordt zonder stekker en kabel), op de water- en gasleiding, want dit moet gedaan worden door een erkend installateur.
  3. uitleg te vragen over de gebruikershandleiding en de specificaties van het IKEA apparaat.
- Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de

montage-instructies en/of de gebruikershandleiding in dit boekje zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

### Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



Op de laatste pagina van deze handleiding vindt u de volledige lijst van door IKEA erkende servicebedrijven met de bijbehorende nationale telefoonnummers.

-  Om u sneller van dienst te kunnen zijn, adviseren wij u de specifieke telefoonnummers te bellen die aan het eind van deze handleiding vermeld zijn. Gebruik altijd de telefoonnummers die in het boekje staan van het apparaat waarvoor u assistentie nodig heeft. Voordat u ons belt, zorg ervoor dat u het IKEA-artikelnnummer (8 cijfers) en het serienummer (8 cijfers die op het typeplaatje staan) bij de hand hebt voor het apparaat waarvoor u onze hulp nodig hebt.

-  **BEWAAR DE KASSABON!**  
Dit is uw aankoopbewijs en nodig om de garantie te doen gelden. Op de kassabon staat ook de naam van het IKEA artikel en het nummer (8 cijfers) voor elk apparaat dat u gekocht heeft.

### Hebt u meer hulp nodig?

Neem, voor alle andere vragen die geen betrekking hebben op de service voor apparaten, contact op met het call center van de dichtstbijzijnde vestiging van IKEA. Wij raden u aan de documentatie van het apparaat zorgvuldig te lezen voordat u contact met ons opneemt.

Contents

|                       |    |                        |    |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information    | 60 | Additional functions   | 74 |
| Safety instructions   | 62 | Hints and tips         | 75 |
| Installation          | 64 | Care and cleaning      | 78 |
| Product description   | 65 | Troubleshooting        | 80 |
| Control panel         | 65 | Technical data         | 81 |
| Before first use      | 66 | Energy efficiency      | 82 |
| Daily use             | 67 | Environmental concerns | 83 |
| Clock functions       | 72 | IKEA guarantee         | 83 |
| Using the accessories | 73 |                        |    |

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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 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.

## 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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- 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.

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 <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-----------------------------------------|
| maximum 1380    | 3 x 0.75                                |
| maximum 2300    | 3 x 1                                   |
| maximum 3680    | 3 x 1.5                                 |

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

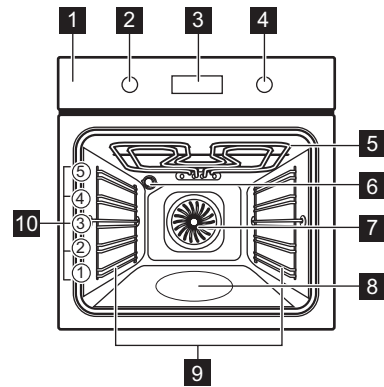
This oven is only supplied with a main cable.

**Cable**

Cable types applicable for installation or replacement:

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display

- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 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.
- **Telescopic runners** x 1 set  
For shelves and trays.

Control panel

Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Turn the knob for the heating functions to select a function.
2. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

Control panel overview

|  |                                                   |
|--|---------------------------------------------------|
|  | Press to set timer functions.                     |
|  | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
|  | Press to turn the appliance lamp on and off.      |
|  | Press and hold to set the function: Lock.         |

|    |                                  |
|----|----------------------------------|
| OK | Press to confirm your selection. |
|----|----------------------------------|

Display indicators

Display with key functions:



|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | The appliance is locked.   |
|  | Submenu: Assisted Cooking. |
|  | Submenu: Settings          |
|  | Fast Heat Up is activated. |

|                                                                                   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | Steam cooking is activated.      |
|  | Minute minder is activated.      |
|  | Cooking time is activated.       |
|  | Time Delayed Start is activated. |

|                                                                                   |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Uptimer is activated.                                                                                                      |
|  | Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end. |

Before first use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

- 1. Turn the control knob to set the time.
- 2. Press OK.

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.

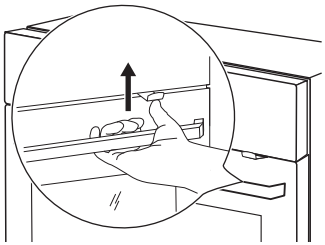
- 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- 2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
- 3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 4. Set the function . Set 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.

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.

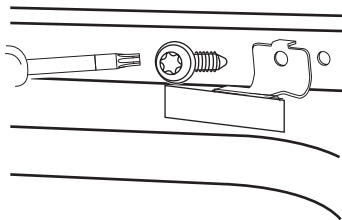
To open the oven door with the child lock:

- 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>True Fan Cooking</b><br>To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.                                                                  |
|    | <b>Conventional Cooking</b><br>To bake and roast food on one shelf position.                                                                                                                                                             |
|    | <b>SteamBake / Aqua Clean</b><br>To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to Care and cleaning for more information about: Aqua Clean. |
|  | <b>Frozen Foods</b><br>To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.                                                                                                                                |
|  | <b>Pizza Function</b><br>To bake pizza and other dishes that require more heat from below.                                                                                                                                               |
|  | <b>Bottom Heat</b><br>To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Moist Fan Baking</b><br>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. |
|  | <b>Grill</b><br>To grill thin pieces of food and to toast bread.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Turbo Grilling</b><br>To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.                                                                                                                                                                                              |

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

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 the knob for the heating functions to select a heating function.
- 2. Turn the control knob to set the temperature.

🔥» Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

Setting: SteamBake- Steam cooking

- 1. Make sure that the appliance is cold.
- 2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
- 3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
- 4. Turn the control knob to set the temperature.
- 5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
- 6. Insert the food in the appliance.
- 7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
- 8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

 **Warning!** Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Entering: Menu 

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

- 1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , .

- 2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

Setting: Assisted Cooking 

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

- 1. Turn the knob for the heating functions to .
- 2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
- 3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...), Press **OK**.
- 4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
- 5. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
- 6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

| Legend                                                                              |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | Weight adjustment available.                             |
|  | Fill the cavity embossment with water for steam cooking. |
|  | Preheat the appliance before you start cooking.          |
|  | Shelf level. Refer to Product description.               |

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

|     | Dish                                                            | Weight                                   | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Roast beef, rare</b>                                         | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces        |  <b>2 ; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                         |
| P2  | <b>Roast beef, medium</b>                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P3  | <b>Roast beef, well done</b>                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P4  | <b>Steak, medium</b>                                            | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices |   <b>3 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                |
| P5  | <b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Add liquid. Insert to the appliance.                    |
| P6  | <b>Roast beef, rare</b> (slow cooking)                          | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces        |  <b>2 ; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                         |
| P7  | <b>Roast beef, medium</b> (slow cooking)                        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P8  | <b>Roast beef, well done</b> (slow cooking)                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | <b>Fillet of beef, rare</b> (slow cooking)                      | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces      |  <b>2 ; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                       |
| P10 | <b>Fillet of beef, medium</b> (slow cooking)                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P11 | <b>Fillet of beef, done</b> (slow cooking)                      |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | <b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)                               | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces          |   <b>2 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered. |
| P13 | <b>Pork roast neck or shoulder</b>                              | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Add 200 ml liquid to the roasting dish.                                                             |

|     | Dish                              | Weight                                      | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-----------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Pulled pork</b> (slow cooking) | 1.5 - 2 kg                                  |  <b>2 ; baking tray</b><br>Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.                                                                                                                                                                                                         |
| P15 | <b>Pork loin, fresh</b>           | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces           |  <b>2 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                                                                                                                                                                                  |
| P16 | <b>Pork spare ribs</b>            | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  <b>3 ; deep pan</b><br>Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                          |
| P17 | <b>Lamb leg with bones</b>        | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces           |  <b>2 ;</b> roasting dish on <b>baking tray</b><br>Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                             |
| P18 | <b>Whole chicken</b>              | 1 - 1.5 kg; fresh                           |   <b>2 ;</b>  200 ml; casserole dish on <b>baking tray</b><br>Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |
| P19 | <b>Half chicken</b>               | 0.5 - 0.8 kg                                |  <b>3 ; baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P20 | <b>Chicken breast</b>             | 180 - 200 g per piece                       |   <b>2 ;</b> casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.                                                                                                                        |
| P21 | <b>Chicken legs, fresh</b>        | -                                           |  <b>3 ; baking tray</b><br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.                                                                                                                                                                                              |
| P22 | <b>Duck, whole</b>                | 2 - 3 kg                                    |   <b>2 ;</b> roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.                                                                                     |
| P23 | <b>Goose, whole</b>               | 4 - 5 kg                                    |   <b>2 ; deep pan</b><br>Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.                                                                                                           |
| P24 | <b>Meat loaf</b>                  | 1 kg                                        |  <b>2 ; wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P25 | <b>Whole fish, grilled</b>        | 0.5 - 1 kg per fish                         |  <b>2 ; baking tray</b><br>Fill the fish with butter, spices and herbs.                                                                                                                                                                                                                                |
| P26 | <b>Fish fillet</b>                | -                                           |   <b>3 ;</b> casserole dish on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                    |

|     | Dish                                                  | Weight        | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|-------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P27 | <b>Cheesecake</b>                                     | -             |  2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                             |
| P28 | <b>Apple cake</b>                                     | -             |   2;  100 - 150 ml; <b>baking tray</b>                                                                                                    |
| P29 | <b>Apple tart</b>                                     | -             |  2; pie form on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | <b>Apple pie</b>                                      | -             |   2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                       | 2 kg of dough |  3; <b>deep pan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P32 | <b>Muffins</b>                                        | -             |   2;  100 - 150 ml; muffin tray on <b>wire shelf</b>                                                                                      |
| P33 | <b>Loaf cake</b>                                      | -             |  2; loaf pan on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P34 | <b>Baked potatoes</b>                                 | 1 kg          |  2; <b>baking tray</b><br>Put the whole potatoes with skin on baking tray.                                                                                                                                                                                                                                  |
| P35 | <b>Wedges</b>                                         | 1 kg          |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut potatoes into pieces.                                                                                                                                                                                                                                 |
| P36 | <b>Grilled mixed vegetables</b>                       | 1 - 1.5 kg    |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut the vegetables into pieces.                                                                                                                                                                                                                           |
| P37 | <b>Croquettes, frozen</b>                             | 0.5 kg        |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P38 | <b>Pommes, frozen</b>                                 | 0.75 kg       |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P39 | <b>Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets</b> | 1 - 1.5 kg    |  2; casserole dish on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P40 | <b>Potato gratin (raw potatoes)</b>                   | 1 - 1.5 kg    |  1; casserole dish on <b>wire shelf</b><br>Rotate the dish after half of the cooking time.                                                                                                                                                                                                                |
| P41 | <b>Pizza fresh, thin</b>                              | -             |   2;  100 ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                                                            |
| P42 | <b>Pizza fresh, thick</b>                             | -             |   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper                                                                                                                                                                        |
| P43 | <b>Quiche</b>                                         | -             |  2; baking tin on <b>wire shelf</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|     | Dish                                     | Weight | Shelf level / Accessory                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P44 | <b>Baguette / Ciabatta / White bread</b> | 0.8 kg |   2;  150ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |
| P45 | <b>Whole grain / Rye / Dark bread</b>    | 1 kg   |   2;  150ml; <b>baking tray</b> lined with baking paper / loaf pan on <b>wire shelf</b>      |

### Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

|    | Setting            | Value  |
|----|--------------------|--------|
| 01 | Time of day        | Change |
| 02 | Display brightness | 1 - 5  |

|    | Setting            | Value                              |
|----|--------------------|------------------------------------|
| 03 | Key tones          | 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off |
| 04 | Buzzer volume      | 1 - 4                              |
| 05 | Uptimer            | On / Off                           |
| 06 | Light              | On / Off                           |
| 07 | Fast Heat Up       | On / Off                           |
| 08 | Demo mode          | -                                  |
| 09 | Software version   | Check                              |
| 10 | Reset all settings | Yes / No                           |

## Clock functions

### Timer functions description

|                                                                                                             |                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minute minder</b> | To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time. |
| <br><b>Cooking time</b>  | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.                                       |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Time Delayed Start</b> | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                                             |
| <br><b>Uptimer</b>            | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time. |

**Setting: Minute minder** 

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

**Setting: Cooking time** 

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

**Setting: Time Delayed Start** 

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and **START**.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.

The display shows: --:--  **STOP**.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.  
The timer starts counting down at a set start time.
7. When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

**Setting: Uptimer** 

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Press **OK**.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press **OK**.

**Setting: Time of day**

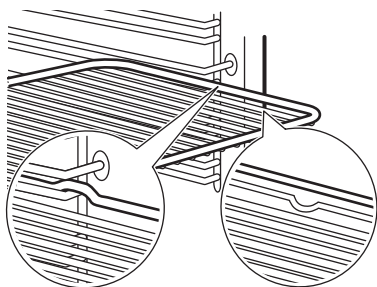
1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

**Using the accessories**

**Warning!** Refer to Safety chapters.

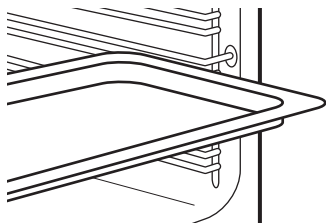
**Wire shelf****Inserting accessories**

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.



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. 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.

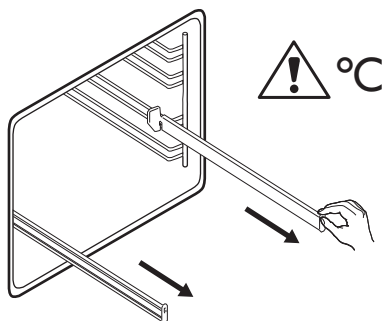
### Using: Telescopic runners

-  Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

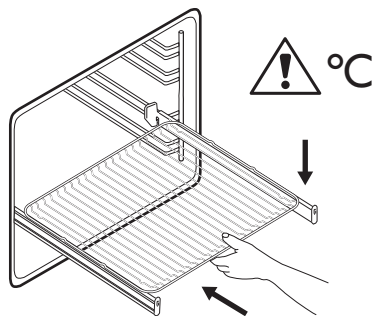
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

 **Caution!** Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven. Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.



## Additional functions

### Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the

current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

 - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.  
 - press and hold to turn off the function.

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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

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, Time Delayed Start.

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.

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 |
| °C                                                                                  | Temperature      |

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Accessory          |
|  | 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.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 16 pieces                                                            | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rolls, 9 pieces                                                                   | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                            | wire shelf                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Swiss Roll                                                                        | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | baking tray or dripping pan                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflè, 6 pieces                                                                 | ceramic ramekins on wire shelf                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sponge flan base                                                                  | flan base tin on wire shelf                                                       | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoria sandwich                                                                 | baking dish on wire shelf                                                         | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poached fish, 0.3 kg                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Whole fish, 0.2 kg                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Poached meat, 0.25 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 pieces                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Savory pastry, 20 pieces                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                   | baking tray or dripping pan                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tartlets, 8 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarian omelette                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray                                                          | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                          | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Shortbread                                                                        | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Shortbread                                                                        | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Shortbread                                                                        | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |      |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | °C   |  |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | max. | 1 - 5                                                                             |

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

## 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. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. 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.

### Cleaning the cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

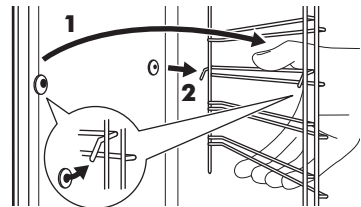
 For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.
3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

### Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

## Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90°C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

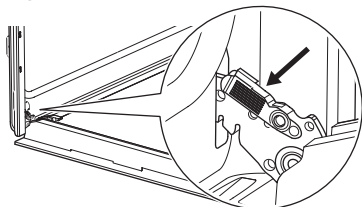
## Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

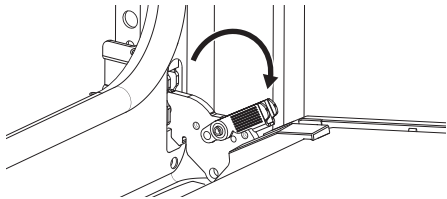


**Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

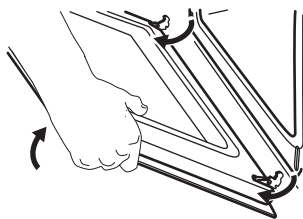
1. Open the door fully and hold both hinges.



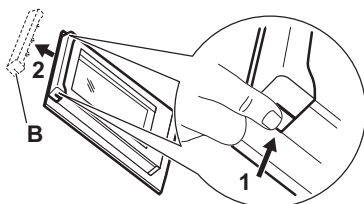
2. Lift and pull the latches until they click.



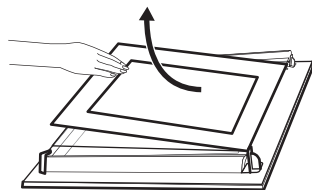
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

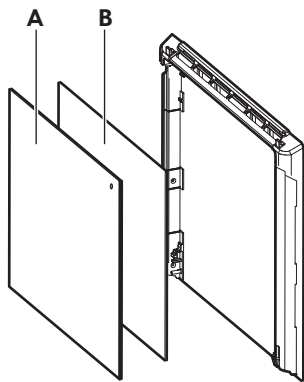


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
  9. After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges.
- If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

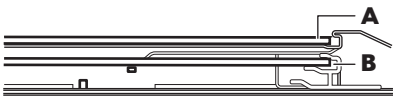
Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle glass panel in the seats correctly.



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.

**Caution!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

- 1. Turn the glass cover to remove it.
- 2. Clean the glass cover.
- 3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
- 4. Install the glass cover.

Troubleshooting

**Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

| Problem                         | Check if...                              |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| The appliance does not heat up. | The automatic switch-off is deactivated. |
| The appliance does not heat up. | The fuse is not blown.                   |
| The appliance does not heat up. | Lock is deactivated.                     |
| The lamp is turned off.         | Moist Fan Baking - is activated.         |
| The lamp does not work.         | The lamp is burnt out.                   |

| Problem                                       | Check if...                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| The door gasket is damaged.                   | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre. |
| The display shows 00:00.                      | There was a power cut. Set the time of day.                     |
| The water leaks out of the cavity embossment. | There is too much water in the cavity embossment.               |

 If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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<br>Height<br>Depth | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Area of baking tray    | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Top heating element    | 2300 W                   |                            |
| Bottom heating element | 1000 W                   |                            |
| Grill                  | 2300 W                   |                            |
| Ring                   | 2400 W                   |                            |
| Total rating           | 2990 W                   |                            |
| Voltage                | 220 - 240 V              |                            |
| Frequency              | 50 - 60 Hz               |                            |
| Number of functions    | 9                        |                            |

Energy efficiency

Product information sheet and product information according to EU energy labelling and ecodesign regulations

|                                                                                                                                             |                                          |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Supplier's name                                                                                                                             | IKEA                                     |         |
| Model identification                                                                                                                        | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |         |
| Energy efficiency index                                                                                                                     | 81.2                                     |         |
| Energy efficiency class                                                                                                                     | A+                                       |         |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode                                                                                  | 0.93 kWh/cycle                           |         |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode                                                                                    | 0.69 kWh/cycle                           |         |
| Number of cavities                                                                                                                          | 1                                        |         |
| Heat source                                                                                                                                 | Electricity                              |         |
| Volume                                                                                                                                      | 72 l                                     |         |
| Type of oven                                                                                                                                | Built-in oven                            |         |
| Mass                                                                                                                                        | STENABY 006.221.36                       | 31.1 kg |
|                                                                                                                                             | STENABY 706.002.06                       | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance. |                                          |         |

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Power consumption in standby                                                               | 0.8 W  |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

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.

### **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.

## **IKEA guarantee**

### **How long is the IKEA guarantee valid?**

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

### **Who will execute the service?**

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

### **What does this guarantee cover?**

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

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

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

**What is not covered under this guarantee?**

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

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

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

**How country law applies?**

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

**Area of validity**

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

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

**The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:**

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

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

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

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



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

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

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

### Do you need extra help?

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

## Sisältö

|                     |     |                     |     |
|---------------------|-----|---------------------|-----|
| Turvallisuustieto   | 86  | Lisätoiminnot       | 101 |
| Turvallisuusohjeet  | 88  | Neuvoja ja vinkkejä | 102 |
| Asennus             | 90  | Huolto ja puhdistus | 104 |
| Tuotteen kuvaus     | 91  | Vianmääritys        | 107 |
| Käyttöpaneeli       | 91  | Tekniset tiedot     | 108 |
| Ennen ensikäyttöä   | 92  | Energiatohokkuus    | 108 |
| Päivittäinen käyttö | 93  | Ympäristönsuojelu   | 110 |
| Kellotoiminnot      | 99  | IKEA-TAKUU          | 110 |
| Tarvikkeiden käyttö | 100 |                     |     |

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Turvallisuustieto

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

## Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.

- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **Yleinen turvallisuus**

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.

- Poista hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.

## Turvallisuusohjeet

### Asennus



**VAROITUS!** Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuniluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.

### Sähkökytkentä



**VAROITUS!** Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.

### Valitse



**VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaaran vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.

- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöä sisältävien ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksiin olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



**VAROITUS!** Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## Hoito ja puhdistus



**VAROITUS!** Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## Sisävalaistus



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

**Huolto**

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

**Hävittäminen**



**VAROITUS!** Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.
- Poista luukku, jotta lapset ja eläimet eivät pääse laitteen sisälle.
- **Pakkausmateriaalit:**  
Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Muoviosat on merkitty kansainvälisillä lyhenteillä, kuten PE, PS jne. Hävitä pakkausmateriaalit tähän tarkoitukseen varattuihin astioihin paikallisessa jätteenkäsittelyjärjestelmässä.

**Asennus**



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

| Kokonaisteho (W) | Virtajohdon poikkipinta-ala (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------------------------|
| enintään 1 380   | 3 x 0.75                                       |
| enintään 2 300   | 3 x 1                                          |
| enintään 3 680   | 3 x 1.5                                        |

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

**Asennus**



Lue asennusohjeet.

**Sähköliitântä**



**VAROITUS!** Sähköliitântä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.



Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

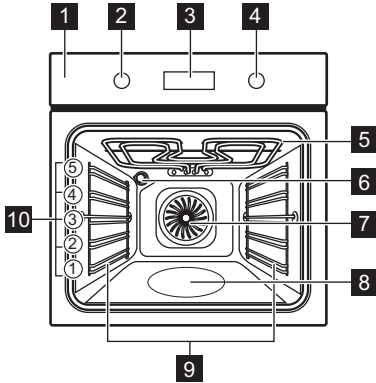
Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

**Johto**

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit:

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönuppi
- 3 Näyttö

- 4 Säätonuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Lokero – vesipuhdistussäiliö
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

Tarvikkeet

- **Paistoritilä** x 1  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1  
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu** x 1  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Teleskooppikannattimet** x 1 kpl  
Hyllyille ja leivinpelleille.

Käyttöpaneeli

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

1. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kierto-nuppiä.
2. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppiä.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon

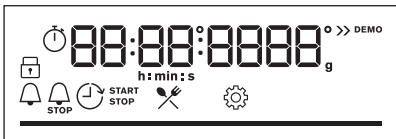
|    |                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------|
|    | Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta. |
|    | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.      |
| OK | Vahvista valinta painamalla.                                       |

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

|  |                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------|
|  | Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.                                |
|  | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pika-kuumennus. |

Näytön merkkivalot

Näyttö, jossa keskeiset toiminnot:



|                                                                                   |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|  | Laite on lukittu.                        |
|  | Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.     |
|  | Alavalikko: Asetukset                    |
|  | Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.     |
|  | Höyrykypsennys on käynnistynyt.          |
|  | Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle. |

|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.                                                                                 |
|  | Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.                                                                          |
|  | Ajastin on kytkeytynyt päälle.                                                                                       |
|  | Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy. |

## Ennen ensikäyttöä



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.

### Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

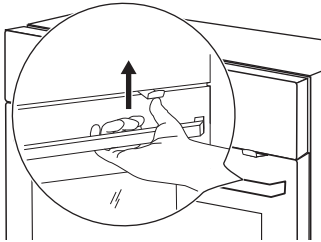
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### Mekaaninen lapsilukko

Uunissa on mekaaninen lapsilukko. Se on uunin oikealla puolella käyttöpaneelin alapuolella oleva luukun lukitus.

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

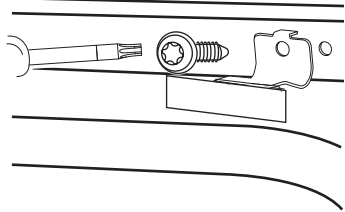
1. Paina ja pidä lapsilukkoa painettuna ylöspäin.
2. Avaa luukku vetämällä luukun kahvasta. Sulje uunin luukku painamatta lapsilukkoa.



Lapsilukon poistaminen:

1. Avaa luukku ja poista lapsilukko uunin mukana toimitetulla Torx-avaimella.

2. Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.



## Päivittäinen käyttö



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Uunitoiminnot

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Kiertoilma</b><br>Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.                                                                    |
|  | <b>Ylä + alalämpö</b><br>Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>SteamBake / Vesipuhdistus</b><br>Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus : Vesipuhdistus. |
|  | <b>Pakasteet</b><br>Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.                                                                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza-toiminto</b><br>Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Alalämpö</b><br>Ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannatinta-soa.                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Kosteä kiertoilma</b><br>Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Lämmitysteho voi laskea. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kosteä kiertoilma: |
|  | <b>Grilli</b><br>Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Tehogrillaus</b><br>Isohkojen, luisten liha- tai lintupaisien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.                                                                                                                                                                      |

-  Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 80 °C lämpötilassa.

### Huomautus: Kosteaa kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kosteaa kiertoilma.

### Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

 Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

### Asetus: SteamBake- Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä lokero enintään 250 ml hanavettä. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Valitse uunitoiminto  kääntämällä uunitoimintojen säädinnuppia.
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 10 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen

7. Kun kypsennys on päättynyt, katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.



**VAROITUS!** Avaa luukku varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

### Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia . Näytössä näkyy .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

### Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
4. Säädä painoa kääntämällä säätönuppia. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.
5. Aseta ainekset laitteeseen. Paina OK.
6. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

| Selitys                                                                             |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | Painon säätö saatavilla.                      |
|  | Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten. |

| Selitys                                                                           |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista. |

| Selitys                                                                           |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|  | Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus. |

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

|    | Ruoka-annos                                                                                  | Paino                                                | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Paahtopaisti, raaka</b>                                                                   | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  <b>2 ; paistopelti</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                                                |
| P2 | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b>                                                              |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P3 | <b>Paahtopaisti, kypsä</b>                                                                   |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P4 | <b>Pihvi, puolikypsä</b>                                                                     | 180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan   |   <b>3 ;</b> paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                 |
| P5 | <b>Naudanlihapaisti / haudutettu</b> (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1.5 - 2 kg                                           |   <b>2 ;</b> paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. |
| P6 | <b>Paahtopaisti, puoliraaka</b> (matalalämpö)                                                | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  <b>2 ; paistopelti</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                                              |
| P7 | <b>Paahtopaisti, puolikypsä</b> (matalalämpö)                                                |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P8 | <b>Paahtopaisti, kypsä</b> (matalalämpö)                                                     |                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|     | Ruoka-annos                                  | Paino                                                  | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Naudanfilee, puoliraaka</b> (matalalämpö) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  <b>2 ; paistopelti</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                                                                                                                                             |
| P10 | <b>Naudanfilee, puolikypsä</b> (matalalämpö) |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P11 | <b>Naudanfilee, kypsä</b> (matalalämpö)      |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P12 | <b>Vasikanlihapaah-topaisti</b> (esim. lapa) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita     |   <b>2 ;</b> paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. Paisti peitetty.                                                                             |
| P13 | <b>Porsaanpaisti, niska tai lapa</b>         | 1.5 - 2 kg                                             |   <b>2 ;</b> paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Lisää paistovuokaan 200 ml nestettä.                                                                                                                                                  |
| P14 | <b>Nyhtöporsaanliha</b> (matalalämpö)        | 1.5 - 2 kg                                             |  <b>2 ; paistopelti</b><br>Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.                                                                                                                                                                                                             |
| P15 | <b>Porsaanfilee, tuore</b>                   | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  <b>2 ;</b> paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.                                                                                                                                                                                             |
| P16 | <b>Porsaankyljet</b>                         | 2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä    |  <b>3 ; syvä pannu</b><br>Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                                                                                                      |
| P17 | <b>Lampaankoipi luineen</b>                  | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita   |  <b>2 ;</b> paistoastia <b>paistopellillä</b><br>Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                                                                                                       |
| P18 | <b>Kana, kokonainen</b>                      | 1 - 1.5 kg; tuoreena                                   |   <b>2 ;</b>  200 ml; pataruoka-astia <b>leivinpellillä</b><br>Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| P19 | <b>Kana, puolikas</b>                        | 0.5 - 0.8 kg                                           |  <b>3 ; leivinpelti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|     | Ruoka-annos                | Paino                        | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|----------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P20 | Kanan rintapala            | 180 - 200 g kappaletta kohti |   2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b><br>Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.                                                                                                                                      |
| P21 | Kanan koivet, tuoreet      | -                            |  3; <b>leivinpelti</b><br>Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.                                                                                                                                                                                                          |
| P22 | Kokonainen ankka           | 2 - 3 kg                     |   2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b><br>Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                        |
| P23 | Kokonainen hanhi           | 4 - 5 kg                     |   2; <b>syvä pannu</b><br>Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.                                                                                                                                      |
| P24 | Lihamureke                 | 1 kg                         |  2; <b>paistoritilä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P25 | Kokonainen kala, grillattu | 0.5 - 1 kg kalaa kohti       |  2; <b>paistopelti</b><br>Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P26 | Kalafilee                  | -                            |   3; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                               |
| P27 | Juustokakku                | -                            |  2;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                          |
| P28 | Omenakakku                 | -                            |   2;  100 - 150 ml; <b>leivinpelti</b>                                                                                                                   |
| P29 | Omenatorttu                | -                            |  2; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P30 | Omenapiirakka              | -                            |   2;  100 - 150 ml;  22 cm piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b> |
| P31 | Brownie                    | 2 kg taikinaa                |  3; <b>syvä pannu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P32 | Muffinssit                 | -                            |   2;  100 - 150 ml; muffinssivuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                          |
| P33 | Murekekakku                | -                            |  2; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P34 | Paistetut perunat          | 1 kg                         |  2; <b>leivinpelti</b><br>Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.                                                                                                                                                                                                                                           |
| P35 | Lohkoperunat               | 1 kg                         |  3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Leikkaa perunat lohkoiksi.                                                                                                                                                                                                                                             |

|     | Ruoka-annos                                    | Paino      | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                  |
|-----|------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| P36 | Grillatut sekavi-hannekset                     | 1 - 1.5 kg | 3 ; paistopelti katettu leivinpaperilla<br>Leikkaa vihannekset paloiksi.                 |
| P37 | Kroketit, pakas-te                             | 0.5 kg     | 3 ; paistopelti                                                                          |
| P38 | Omenat, pakaste                                | 0.75 kg    | 3 ; leivinpelti                                                                          |
| P39 | Liha-/kasvisla-sagne kuivilla la-sagnelevyillä | 1 - 1.5 kg | 2 ; paistosastia paistoritilällä                                                         |
| P40 | Perunapaistos (raa’asta perunas-ta)            | 1 - 1.5 kg | 1 ; paistosastia paistoritilällä<br>Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.              |
| P41 | Pizza tuore, ohut                              | -          | 2 ;  100 ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi                                      |
| P42 | Pizza tuore, pak-su                            | -          | 2 ; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi                                               |
| P43 | Piirakka                                       | -          | 2 ; paistovuoka paistoritilällä                                                          |
| P44 | Patonki / Ciabat-ta / Vaalea leipä             | 0.8 kg     | 2 ;  150ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| P45 | Täysjyvä-/ruislei-pä                           | 1 kg       | 2 ;  150ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka paistoritilällä          |

Muuttaminen: Asetukset

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
3. Valitse asetus kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
4. Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
5. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

|    | Asetus               | Arvo                                                         |
|----|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| 01 | Kellonaika           | Muuta                                                        |
| 02 | Näytön kirkkaus      | 1 - 5                                                        |
| 03 | Painikeäänet         | 1 - Äänimerkki,<br>2 - Napsautus,<br>3 - Ääni pois<br>päältä |
| 04 | Äänenvoimak-<br>kuus | 1 - 4                                                        |
| 05 | Ajastin              | Päälle/Pois<br>päältä                                        |

|    | Asetus        | Arvo                  |
|----|---------------|-----------------------|
| 06 | Uunivalo      | Päälle/Pois<br>päältä |
| 07 | Pikakuumennus | Päälle/Pois<br>päältä |
| 08 | Demo-tila     | -                     |

|    | Asetus                       | Arvo       |
|----|------------------------------|------------|
| 09 | Ohjelmistoversio             | Tarkista   |
| 10 | Palauta tehdasa-<br>setukset | Kyllä / Ei |

Kellotoiminnot

Ajastintoimintojen kuvaus

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ajastettu hälytys</b>          | Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa. |
| <br><b>Kypsen-<br/>nysaika</b>        | Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy auto-<br>maattisesti.                                             |
| <br><b>Ajastettu käynnis-<br/>tys</b> | Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.                                                                                                                            |
| <br><b>Ajastin</b>                  | Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.                                |

Asetus: Ajastettu hälytys 

1. Paina .  
Näytössä näkyy: 0:00 ja .
2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetus: Kypsennysaika 

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja .
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.
5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

Asetus: Ajastettu käynnistys 

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy:  ja START .
3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
4. Paina OK.
- Näytössä näkyy: --:--  STOP .
5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
6. Paina OK.
- Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.
7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Valikko: Asetukset.
3. Paina OK.
4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina OK.

### Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Kellonaika kääntämällä säätönuppia. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Valikko: Asetukset.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

## Tarvikkeiden käyttö

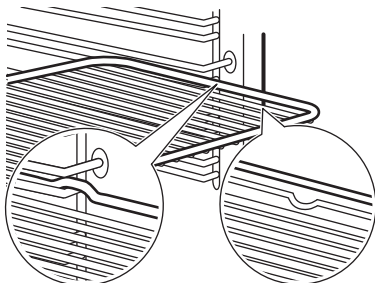


**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Lisävarusteiden asennus

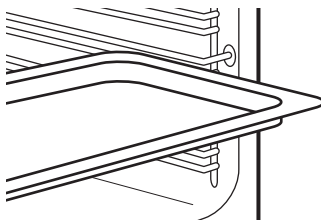
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiälän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritiälältä.

#### Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

#### Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

### Käyttäminen: Teleskooppikannattimet



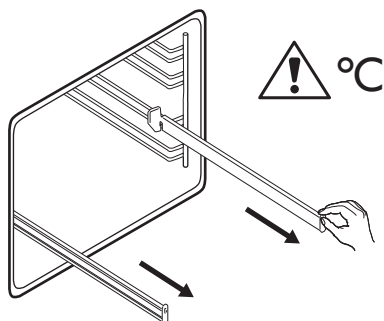
Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

Ritiälät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



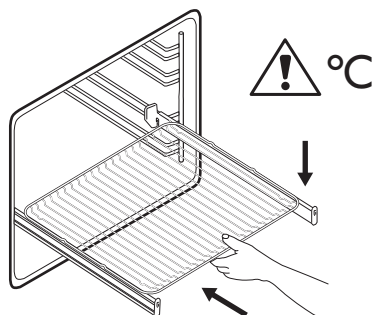
**HUOMIO!** Älä puhdista teleskooppikannattimia astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.

1. Vedä oikean- ja vasemmanpuoleinen teleskooppikannatin ulos.



2. Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin. Varmista, että painat

teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.



## Lisätoiminnot

### Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

Käynnistä toimito painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu.  - vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

### Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - max                                                                              | 3                                                                                     |

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastettu käynnistys.

### Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

Neuvoja ja vinkkejä

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen ainesten laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Ruokalaji    |
|  | Uunitoiminto |
|  | Lämpötila    |

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Varusteet             |
|  | Kannatintaso          |
|  | Kypsentämisaika (min) |

Kosteä kiertoilma – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26 cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8 cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm

Kosteä kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Makeat sämpylät, 16 kpl                                                             | leivinpelti tai uunipannu                                                           | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Sämpylät, 9 kpl                                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                           | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg                                                             | Paistoritilä                                                                        | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Kääretorttu                                                                         | leivinpelti tai uunipannu                                                           | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Brownie                                                                             | leivinpelti tai uunipannu                                                           | 175 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |
| Kohokas, 6 kpl                                                                      | keraamiset astiat ritilällä                                                         | 200 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |
| Torttupohja                                                                         | torttuvuoka ritilällä                                                               | 180 | 2                                                                                   | 15 - 25                                                                             |
| Victoria-voileipä                                                                   | uunivuoka ritilällä                                                                 | 170 | 2                                                                                   | 40 - 50                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Höyrytetty kala, 0,3 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Kokonainen kala, 0,2 kg                                                           | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Kalafilee, 0,3 kg                                                                 | pizzapannu ritalällä                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pikkuleivät, 16 kpl                                                               | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaron leivos, 24 kappaletta                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffinssit, 12 kappaletta                                                         | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Pikkutortut, 8 kpl                                                                | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg                                                   | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kasvismunakas                                                                     | pizzapannu ritalällä                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                   | Ylä + alalämpö                                                                      | Leivinpelti                                                                         | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                   | Kiertoilma                                                                          | Leivinpelti                                                                         | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                   | Kiertoilma                                                                          | Leivinpelti                                                                         | 2 ja 4                                                                              | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                    | Ylä + alalämpö                                                                    | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm                                                    | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                            | Ylä + alalämpö                                                                    | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                            | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                            | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2 ja 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Muropikkuleivät                                                                   | Kiertoilma                                                                        | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Muropikkuleivät                                                                   | Kiertoilma                                                                        | Leivinpelti                                                                       | 2 ja 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Muropikkuleivät                                                                   | Ylä + alalämpö                                                                    | Leivinpelti                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Paahtoleipä <sup>1)</sup>                                                         | Grilli                                                                            | Paistoritilä                                                                      | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

1) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

## Huolto ja puhdistus



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehysten ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituiliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.



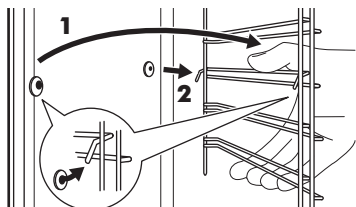
Toimintoa varten: SteamBake puhdistaa uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

1. Kaada lokeroon 250 ml väkiviinaetikkaa tai sitruunahappoa.  
Käytä väkiviinaetikkaa, jonka happamuus on enintään 6 % ja joka ei sisällä lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

## Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

## Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 200 ml.
2. Aseta toiminto .
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.  
Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

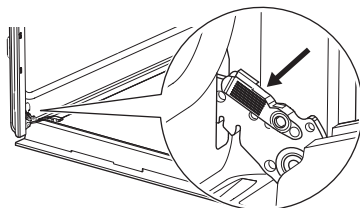
## Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

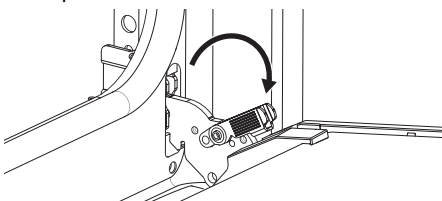


**HUOMIO!** Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

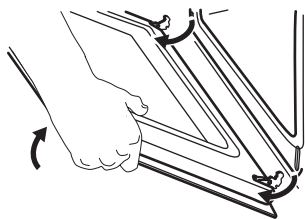
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



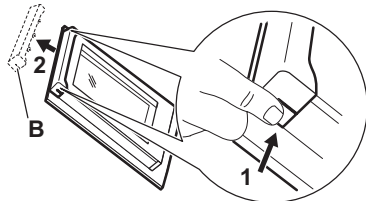
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



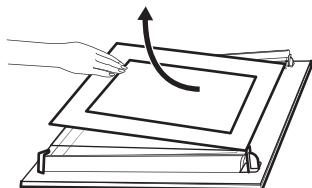
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
5. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpain pidiketiivisteiden vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



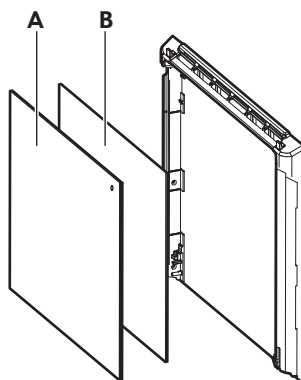
8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit, reunalista ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja sulje molempien saranoiden lukitukset.

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A** ja **B**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasipaneelin kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



## Lampun vaihtaminen



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.



**HUOMIO!** Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. Asenna lasinen kansi.

Vianmääritys



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

| Ongelma                         | Tarkista, että...                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Laite ei kuumene.               | Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.                 |
| Laite ei kuumene.               | Sulake ei ole palanut.                                            |
| Laite ei kuumene.               | Lukko on kytketty pois päältä.                                    |
| Lamppu on kytketty pois päältä. | Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.                           |
| Lamppu ei toimi.                | Lamppu on palanut.                                                |
| Luukun tiiviste on viallinen.   | Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Näytössä näkyy 00:00.           | On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.                       |
| Vettä vuotaa uunin lokerosta.   | Lokerossa on liikaa vettä.                                        |



Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

|                     |  |
|---------------------|--|
| Malli (MOD.):       |  |
| Tuotenumero (PNC):  |  |
| Sarjanumero (S.N.): |  |

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

|                        |                             |                            |
|------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Mitat (sisä)           | Leveys<br>Korkeus<br>Syvyys | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Leivinpellin pinta-ala | 1438 cm <sup>2</sup>        |                            |
| Ylälämpövastus         | 2300 W                      |                            |
| Alalämpövastus         | 1000 W                      |                            |
| Grilli                 | 2300 W                      |                            |
| Rengas                 | 2400 W                      |                            |
| Kokonaisluokitus       | 2990 W                      |                            |
| Jännite                | 220 - 240 V                 |                            |
| Taajuus                | 50 - 60 Hz                  |                            |
| Toimintojen lukumäärä  | 9                           |                            |

Energiatehokkuus

Tuotetietolomake ja tuotetiedot Euroopan unionin energiamerkintä- ja ekologisen suunnittelun ja asetusten mukaan

|                                                                |                                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Toimittajan nimi                                               | IKEA                                     |
| Mallin tunnistenumero                                          | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Energiatehokkuusluokka                                         | 81.2                                     |
| Energiatehokkuusluokka                                         | A+                                       |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa | 0.93 kWh/kierros                         |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila                   | 0.69 kWh/kierros                         |
| Pesien lukumäärä                                               | 1                                        |
| Lämpölähde                                                     | Sähkö                                    |
| Äänimer.voimak                                                 | 72 l                                     |

|                                                                                                                                                       |                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------|
| Uunityyppi                                                                                                                                            | Kalusteeseen asennettava uuni |         |
| Massa                                                                                                                                                 | STENABY<br>006.221.36         | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                       | STENABY<br>706.002.06         | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen. |                               |         |

**Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen**

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Virrankulutus valmiustilassa                                                                          | 0.8 W  |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 20 min |

**Energiansäästövinkejä**

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

**Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä**

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

**Jäänneölämpö**

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

**Ruoan lämpimänä pitoon**

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

**Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna**

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

**Kostea kiertoilma**

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

## Ympäristönsuojelu

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä

codinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## IKEA-TAKUU

### Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälistä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuajana tehdään huoltotoita, laitteen takuuajaksi on pidettävä sen vuosia.

### Huoltotoiden suorittaja

IKEA:n palveluntarjoaja tarjoaa huollon omien huoltoliikkeidensä tai valtuutettujen huoltoliikkeiden verkoston kautta.

### Takuun kattavuus

Takuu kattaa laitteessa esiintyvät viat, jotka ovat aiheutuneet valmistus- tai materiaalivirheistä IKEA:sta ostopäivän jälkeen. Tämä takuu koskee vain kotitalouskäyttöä. Poikkeukset on määritetty kohdassa Takuun piiriin kuulumattomat asiat. Takuuajana vian korjaamisesta aiheutuvat kustannukset, esim. korjaukset, varaosat, työ ja matkakulut, kuuluvat takuun piiriin sillä ehdolla, että laite on korjattavissa ilman erityiskuluja ja että vika liittyy takuunalaaiseen valmistus- tai materiaalivirheeseen. Euroopan yhteisön direktiivi (nro 99/44/EY) ja vastaavat maakohtaiset määräykset ovat voimassa näiden ehtojen mukaisesti. Vaihdetut osat siirtyvät IKEA:n omistukseen.

### Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun

alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

### Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingot, syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja

voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.

- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palvelutarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palvelutarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palvelutarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

Tämä rajoitus ei koske ammattitaitoisen asiantuntijan suorittamaa virheetöntä työtä, jossa on käytetty alkuperäisiä varaosia, laitteen sopeuttamiseksi toisen EU-maan teknisten turvallisuusmääräysten mukaiseksi.

### **Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen**

IKEA:n takuu antaa Sinulle tiettyjä laillisia oikeuksia, jotka kattavat tai ylittävät kaikki maakohtaisesti vaihtelevan paikallisen lainsäädännön vaatimukset. Se ei rajoita mitenkään Kuluttajasuojalaissa määritettyjä oikeuksia.

### **Kelpoisuusalue**

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalien takuuehtojen mukaisesti. Palvelun

suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

- laite vastaa sen maan teknisiä vaatimuksia, jossa takuuvaatimus tehdään, ja on asennettu näiden vaatimusten mukaisesti.
- laite vastaa asennusohjeita ja käyttöohjeen turvallisuusohjeita ja on asennettu niiden mukaisesti.

### **IKEA-laitteiden myynninjalkeinen palvelu:**

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjalkeiseen palveluun osoitteeseen:

1. tämän takuun alaisen korvausvaatimuksen tekeminen,
2. IKEA-keittiökalusteisiin tarkoitetun IKEA-laitteen asennukseen liittyvien selvätyvien tietojen pyytäminen. Huolto ei anna seuraaviin liittyviä selvätyviä tietoja:
  - IKEA-keittiön yleinen asennus,
  - sähköliitäntä (mikäli laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto), vesi- ja kaasuliitännät, sillä nämä on annettava valtuutetun huoltoteknikon tehtäväksi.
3. IKEA-laitteen käyttöohjeiden sisältöön ja teknisiin tietoihin liittyvien selvennysten pyytäminen.

Varmistaaksesi, että voimme palvella Sinua parhaalla mahdollisella tavalla, lue huolellisesti tämän oppaan sisältämät asennusohjeet ja/tai käyttöohjeet, ennen kuin otat yhteyttä meihin.

### **Yhteydenotot palvelua tarvittaessa**



Tämän oppaan viimeisellä sivulla on täydellinen luettelo IKEA:n nimeämistä yhteyshenkilöistä sekä heidän puhelinnumeronsa.

 Jotta voimme palvella Sinua mahdollisimman nopeasti, pyydämme soittamaan tämän oppaan lopussa mainittuun puhelinnumeroon. Ilmoita aina tässä oppaassa mainittu asiaasi koskevan laitteen numero. Varmista ennen kuin soitat meille, että sinulla on laitteen, jota varten tarvitset apuamme, IKEA-tuotenumero (8-numeroinen koodi) ja sarjanumero (arvokilvessä oleva 8-numeroinen koodi).

 **SÄILYTÄ OSTOKUITTI!**  
Ostokuitti on ostotodistus, ja se vaaditaan takuuta varten. Huomaa, että kuitissa on mainittu myös IKEA-tuotteen nimi ja numero (8-numeroinen koodi) jokaisesta ostamastasi laitteesta.

### Lisäavun tarve

Jos sinulla on muita kuin kodinkoneiden myynninjälkeiseen palveluun liittyviä kysymyksiä, ota yhteys lähimmän IKEA-myymälän puhelintukipalveluun. Suosittelemme, että luet kodinkoneen käyttöohjeen huolellisesti, ennen kuin otat meihin yhteyttä.

## Table des matières

|                               |     |                                             |     |
|-------------------------------|-----|---------------------------------------------|-----|
| Informations de sécurité      | 113 | Conseils                                    | 130 |
| Consignes de sécurité         | 115 | Entretien et nettoyage                      | 133 |
| Installation                  | 117 | Dépannage                                   | 136 |
| Description du produit        | 118 | Données techniques                          | 137 |
| Bandeau de commande           | 118 | Efficacité énergétique                      | 137 |
| Avant la première utilisation | 119 | En matière de protection de l'environnement | 139 |
| Utilisation quotidienne       | 120 |                                             |     |
| Fonctions de l'horloge        | 127 | GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE        | 139 |
| Utilisation des accessoires   | 128 |                                             |     |
| Fonctions supplémentaires     | 129 |                                             |     |

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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 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 bocaux 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.

## 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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- 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

-  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 n'est fourni qu'avec un 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.

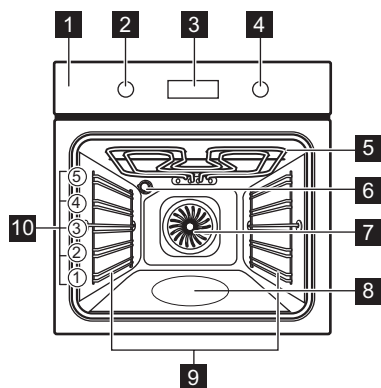
Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75                            |
| maximum 2 300        | 3 x 1                               |
| maximum 3 680        | 3 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** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage

- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 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.
- **Rails télescopiques** x 1 kit  
Pour les grilles et les plaques.

## Bandeau de commande

### Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

2. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.  
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt)..

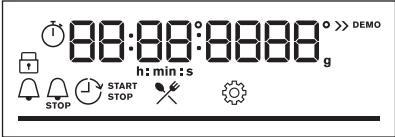
**Vue d'ensemble du bandeau de commande**

|                                                                                   |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.                             |
|  | Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Préchauffage rapide. |
|  | Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.                   |
|  | Maintenez la touche appuyée pour régler la fonction : Touches Verrouil.    |
| OK                                                                                | Appuyez sur pour confirmer votre sélection.                                |

|                                                                                   |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | L'appareil est verrouillé.                                                                                                        |
|  | Sous-menu : Cuisson assistée.                                                                                                     |
|  | Sous-menu : Configurations                                                                                                        |
|  | Préchauffage rapide est activée.                                                                                                  |
|  | La cuisson à la vapeur est activée.                                                                                               |
|  | Minuteur est activée.                                                                                                             |
|  | Heure de cuisson est activée.                                                                                                     |
|  | Démarrage retardé est activée.                                                                                                    |
|  | Compteur est activée.                                                                                                             |
|  | Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête. |

**Voyants de l'affichage**

Affichage avec les principales fonctions :



**Avant la première utilisation**

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

**Réglage de l'heure**

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.

2. Appuyez sur la touche OK.

**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.

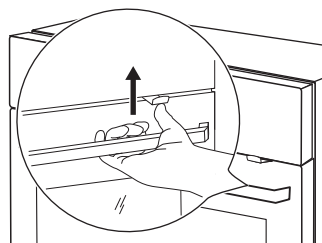
### Sécurité enfants mécanique

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 :

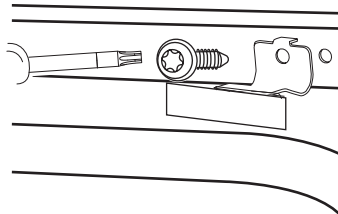
1. Appuyez sur la sécurité enfants et maintenez-la enfoncée.

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



#### 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.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Chauffage Haut/Bas</b><br>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>SteamBake / Nettoyage Aqua Clean</b><br>Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage pour plus d'informations sur : Nettoyage Aqua Clean.                                                                                                                   |
|    | <b>Plats Surgelés</b><br>Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>Fonction Pizza</b><br>Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Cuisson de sole</b><br>Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <b>Chaleur Tournante Humide</b><br>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, Notes sur : Chaleur Tournante Humide. |
|  | <b>Gril</b><br>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                   |                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Turbo gril</b><br>Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

 Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

### 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. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

 Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

### Réglage : SteamBake- Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplir le creux de la cavité avec 250 ml d'eau du robinet au maximum.  
Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.
3. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide à 10 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

 **AVERTISSEMENT!** Ouvrez soigneusement la porte.  
L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.

### Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique  .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur la touche OK.

### Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats

dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil.  
Appuyez sur la touche OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

| Légende                                                                             |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|    | Réglage du poids disponible.                                 |
|    | Remplissez le bac de la cavité d'eau de cuisson à la vapeur. |
|   | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.        |
|  | Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.    |

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

|     | Plat                                                                 | Poids                                    | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Rôti de bœuf, saignant</b>                                        | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur        |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                         |
| P2  | <b>Rôti de bœuf, moyen</b>                                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P3  | <b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P4  | <b>Steak de bœuf, à point</b>                                        | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |   <b>3</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                       |
| P5  | <b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.                   |
| P6  | <b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)            | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur        |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                         |
| P7  | <b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)             |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P8  | <b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P9  | <b>Filet de bœuf rare</b> (cuisson lente)                            | 0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur      |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                       |
| P10 | <b>Filet de bœuf, moyen</b> (cuisson lente)                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P11 | <b>Filet de bœuf, cuit</b> (cuisson lente)                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P12 | <b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)                                 | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur          |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frir la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert. |

|     | Plat                                     | Poids                                               | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | <b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>   | 1.5 - 2 kg                                          |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.                                                                                                                                  |
| P14 | <b>Émincé de porc</b><br>(cuisson lente) | 1.5 - 2 kg                                          |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.                                                                                                                                                                                          |
| P15 | <b>Filet de porc frais</b>               | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur                   |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                |
| P16 | <b>Travers de porc</b>                   | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  <b>3 plat profond</b><br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                         |
| P17 | <b>Gigot d'agneau avec os</b>            | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur                   |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b><br>Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                        |
| P18 | <b>Poulet entier</b>                     | 1 - 1.5 kg ; frais                                  |   <b>2</b> ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b><br>Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | <b>Demi poulet</b>                       | 0.5 - 0.8 kg                                        |  <b>3 ; plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P20 | <b>Escalope de poulet</b>                | 180 - 200 g par pièce                               |   <b>2</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.                                                                                                             |
| P21 | <b>Cuisses de poulet, fraîches</b>       | -                                                   |  <b>3 ; plateau de cuisson</b><br>Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.                                                                                                                                                                        |
| P22 | <b>Canard entier</b>                     | 2 - 3 kg                                            |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.                                                                                   |

|     | Plat                       | Poids                  | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|----------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P23 | Oie entière                | 4 - 5 kg               |   2 ; <b>plat profond</b><br>Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                         |
| P24 | Rôti haché                 | 1 kg                   |  2 ; <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P25 | Poisson entier, grillé     | 0.5 - 1 kg par poisson |  2 ; <b>plateau de cuisson</b><br>Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.                                                                                                                                                                                                                          |
| P26 | Filet de poisson           | -                      |   3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                |
| P27 | Gâteau au fromage          | -                      |  2 ;  28 cm moule à charnière sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                |
| P28 | Gâteau aux pommes          | -                      |   2 ;  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                          |
| P29 | Tarte aux pommes           | -                      |  2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P30 | Tarte aux pommes           | -                      |   2 ;  100 - 150 ml ;  22 cm moule à tarte sur <b>grille métallique</b> |
| P31 | Brownies                   | 2 kg de pâte           |  3 ; <b>plat profond</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P32 | Muffins                    | -                      |   2 ;  100 - 150 ml ; plaque à muffins sur <b>grille métallique</b>                                                                                      |
| P33 | Quatre-quarts              | -                      |  2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P34 | Pommes de terre au four    | 1 kg                   |  2 ; <b>plateau de cuisson</b><br>Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.                                                                                                                                                                                                            |
| P35 | Pommes quartiers           | 1 kg                   |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les pommes de terre en morceaux.                                                                                                                                                                                                                  |
| P36 | Mélange de légumes grillés | 1 - 1.5 kg             |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les légumes en morceaux.                                                                                                                                                                                                                          |

|     | Plat                                                           | Poids      | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P37 | Croquettes sur-gelées                                          | 0.5 kg     |  3 ; plateau de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P38 | Pommes, surge-lées                                             | 0.75 kg    |  3 ; plateau de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P39 | Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches | 1 - 1.5 kg |  2 ; cocotte sur grille métallique                                                                                                                                                                                                                                          |
| P40 | Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)              | 1 - 1.5 kg |  1 ; cocotte sur grille métallique<br>Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                  |
| P41 | Pizza fraîche, fine                                            | -          |   2 ;  100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé                                          |
| P42 | Pizza fraîche, épaisse                                         | -          |   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé                                                                                                                                     |
| P43 | Quiche                                                         | -          |  2 ; plat de cuisson sur grille métallique                                                                                                                                                                                                                                  |
| P44 | Baguette/Ciabatta/Pain blanc                                   | 0.8 kg     |   2 ;  150ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| P45 | Céréales complètes / Riz / Pain complet                        | 1 kg       |   2 ;  150ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur grille métallique |

Modification : Configurations 

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

|    | Réglage               | Valeur                                |
|----|-----------------------|---------------------------------------|
| 01 | Heure actuelle        | Modifier                              |
| 02 | Affichage Lumino-sité | 1 - 5                                 |
| 03 | Son touches           | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désac-tivé |
| 04 | Volume alarme         | 1 - 4                                 |
| 05 | Compteur              | Marche / Arrêt                        |

|    | Réglage             | Valeur         |
|----|---------------------|----------------|
| 06 | Eclairage four      | Marche / Arrêt |
| 07 | Préchauffage rapide | Marche / Arrêt |
| 08 | Mode démo           | -              |

|    | Réglage                         | Valeur   |
|----|---------------------------------|----------|
| 09 | Version du logiciel             | Contrôle |
| 10 | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non  |

## Fonctions de l'horloge

### Description des fonctions du minuteur

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minuteur</b>          | Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment. |
| <br><b>Heure de cuisson</b>  | Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.                                                                        |
| <br><b>Démarrage retardé</b> | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.                                                                                                                                                       |
| <br><b>Compteur</b>        | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.               |

### Réglage : Minuteur

- Appuyez sur la touche .  
L'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.

- Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Réglage : Heure de cuisson

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
- Appuyez sur **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### Réglage : Démarrage retardé

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et **START**.
- Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
- Appuyez sur la touche **OK**.  
L'affichage indique : --:--  **STOP**.
- Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
- Appuyez sur la touche **OK**.  
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

7. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.

5. Appuyez sur la touche **OK**.

### Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

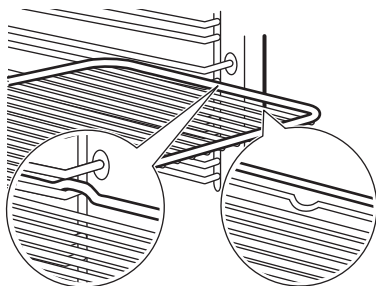
## Utilisation des accessoires

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

### Insertion des accessoires

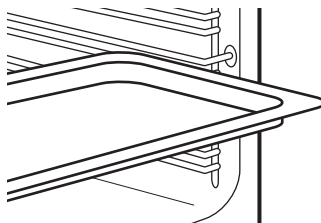
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

#### Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. 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.

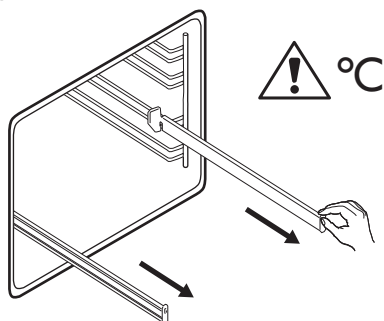
### Utilisation : Rails télescopiques

-  Conserver les instructions d'installation des rails télescopiques pour une utilisation ultérieure.

Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

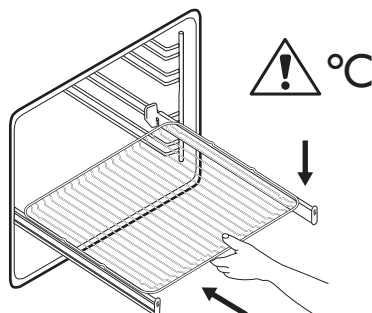
-  **ATTENTION!** Ne nettoyez pas les rails télescopiques au lave-vaisselle. Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

1. Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.



2. Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four. Assurez-vous d'avoir poussé

complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.



## Fonctions supplémentaires

### Touche Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

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, Démarrage retardé.

### 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.

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             |
|  | 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 morceaux                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Petits pains, 9 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                            | grille métallique                                                                   | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteau Roulé                                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 morceaux                                                               | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Fond de tarte en génoise                                                          | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Gâteau à étages                                                                   | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                          | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Chachlyk, 0,5 kg                                                                  | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringues, 24 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 morceaux                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartelettes, 8 morceaux                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Omelette végétarienne                                                             | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg                                                    | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                    | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscuits sablés                                                                   | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |      |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | °C   |  |
| Pain grillé <sup>1)</sup>                                                         | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max. | 1 - 5                                                                             |

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

## 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. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- 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.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. 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.

### Nettoyage du gaufrage de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.



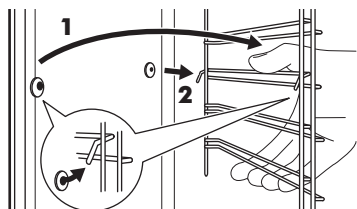
Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

- Versez 250 ml de vinaigre blanc ou d'acide citrique dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % d'acidité maximum, sans additifs.
- Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

### Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

### Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

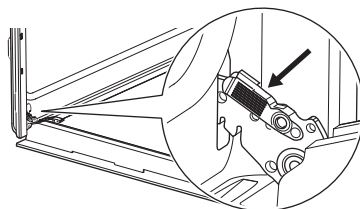
### Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

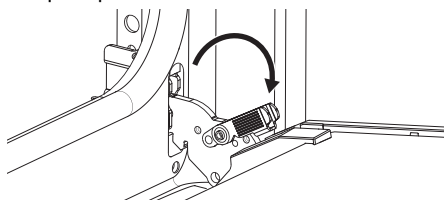


**ATTENTION!** N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

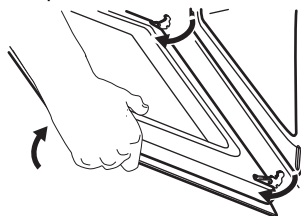
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



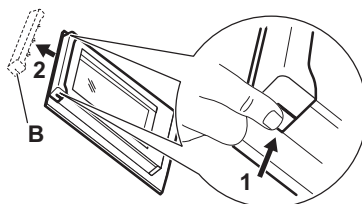
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

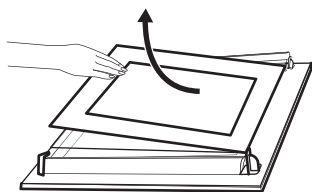


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre, la garniture de porte et la porte du four, fermez les loquets sur les deux charnières.

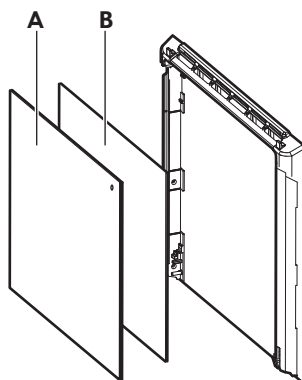
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre

(A et B) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



## 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.



**ATTENTION!** Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

## Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

## Dépannage

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

### Que faire si...

| Problème                         | Vérifiez que...                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne chauffe pas.       | L'arrêt automatique est désactivé.                                 |
| L'appareil ne chauffe pas.       | Le fusible n'a pas disjoncté.                                      |
| L'appareil ne chauffe pas.       | Le Touches Verrouil est désactivé.                                 |
| L'éclairage est éteint.          | Chaleur Tournante Humide - est activé.                             |
| L'éclairage ne fonctionne pas.   | L'ampoule est grillée.                                             |
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé. |
| L'affichage indique 00:00.       | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.    |
| L'eau fuit du bac de la cavité.  | Le bac de la cavité est trop rempli.                               |

 Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

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 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

Données techniques

Données techniques

|                            |                                  |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions (internes)      | Largeur<br>Hauteur<br>Profondeur | 480 (mm)<br>361 (mm)<br>416 (mm) |
| Zone du plateau de cuisson | 1438 cm <sup>2</sup>             |                                  |
| Chauffage de voûte         | 2300 W                           |                                  |
| Chauffage de sole          | 1000 W                           |                                  |
| Gril                       | 2300 W                           |                                  |
| Circuit                    | 2400 W                           |                                  |
| Puissance totale           | 2990 W                           |                                  |
| Tension                    | 220 - 240 V                      |                                  |
| Fréquence                  | 50 - 60 Hz                       |                                  |
| Nombre de fonctions        | 9                                |                                  |

Efficacité énergétique

Fiche d'informations produits et informations produits conformément aux réglementations de l'UE relatives à l'étiquetage énergétique et à l'écoconception

|                                                                        |                                          |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nom du fournisseur                                                     | IKEA                                     |
| Identification du modèle                                               | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Indice d'efficacité énergétique                                        | 81.2                                     |
| Classe d'efficacité énergétique                                        | A+                                       |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel     | 0.93 kWh/cycle                           |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle                           |
| Nombre de cavités                                                      | 1                                        |
| Source de chaleur                                                      | Électricité                              |

|                                                                                                                                                               |                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Volume                                                                                                                                                        | 72 l                  |         |
| Type de four                                                                                                                                                  | Four encastrable      |         |
| Masse                                                                                                                                                         | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                               | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances. |                       |         |

Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 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 |

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.

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.

## En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## GARANTIE IKEA

### Pour combien de temps la garantie IKEA est-elle valable ?

Cette garantie est valable pour 5 ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA. Le ticket de caisse est nécessaire comme preuve d'achat. Si les travaux d'entretien sont effectués sous garantie, cela ne prolongera pas la période de garantie de l'appareil.

### Qui se chargera du service après vente ?

Le service après-vente IKEA se chargera du service par le biais de ses propres services ou du réseau de partenaires autorisés.

### Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit

disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

### Que fait IKEA en cas de problème ?

Le service après-vente choisi par IKEA examine le produit et décide, à sa seule discrétion, si la défectuosité est couverte par la garantie. Si tel est le cas, le service après-vente IKEA par le biais de ses propres services ou d'un partenaire autorisé, procède alors, à sa seule discrétion, à la réparation du produit défectueux ou à son remplacement par un produit équivalent.

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de

l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.

- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En

revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.

- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

Cette restriction ne concerne pas les cas où un service après-vente qualifié a travaillé sans faire d'erreur et en utilisant les pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux normes de sécurité techniques d'un autre pays de l'Union européenne.

### **Application de la garantie légale**

La garantie IKEA vous donne des droits spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales qui peuvent varier d'un pays à l'autre.

### **Zone de validité**

Pour les appareils achetés dans un pays de l'Union européenne et transportés dans un autre pays de l'Union européenne, les services seront fournis dans le cadre des conditions de garantie valables dans ce dernier. L'obligation de fournir des services dans le cadre de la garantie n'existe que si :

- l'appareil est conforme et installé conformément aux spécifications techniques du pays dans lequel la demande de garantie est effectuée ;
- l'appareil est conforme et installé conformément aux instructions de montage et consignes de sécurité indiquées dans la notice d'utilisation ;

### **Service après-vente dédié aux appareils IKEA :**

N'hésitez pas à contacter le Service après-vente IKEA pour :

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;

2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
  - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
  - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.  
Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

#### **Comment nous contacter en cas de besoin ?**



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

- i** Pour que nous puissions vous fournir un service rapide et compétent, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques indiqués à la fin de cette notice. Vous trouverez tous les numéros de téléphone utiles dans la notice d'utilisation correspondant à votre appareil. Avant de nous appeler, vérifiez que vous avez à votre portée le numéro d'article IKEA (code à 8 chiffres) et le numéro de série (le code à 8 chiffres se trouve sur la plaque signalétique) pour l'appareil pour lequel vous avez besoin de notre aide.



#### **CONSERVEZ VOTRE TICKET DE CAISSE !**

C'est votre preuve d'achat ; il vous sera demandé pour tout appel sous garantie. Veuillez noter que le ticket de caisse contient aussi le nom et le numéro de l'article IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

#### **Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?**

Pour toute question supplémentaire non liée au Service après-vente de vos appareils, veuillez contacter votre magasin IKEA le plus proche. Nous vous recommandons de lire attentivement la notice d'utilisation de l'appareil avant de nous contacter.

## GARANTIE IKEA - FRANCE

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

Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987) Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.

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

**Modèle :**

**N° de série :**

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

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

#### Livraison et mise en service

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

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

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

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

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

découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

**Nota** - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription.

La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence :

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

#### Litiges éventuels

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

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

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

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et

d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;

- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

#### **Garantie contractuelle IKEA**

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

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

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

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

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

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

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

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

facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

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

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

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

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

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

##### **Que couvre cette garantie ?**

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans

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

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

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procédera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

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

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires,

paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, châssis et parties de châssis.

- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'œuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPÉRATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRÉCISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de

l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

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

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

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

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

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

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

### Où s'applique la présente garantie ?

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

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

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
  - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
  - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux

spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

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

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



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

**i CONSERVEZ IMPERATIVEMENT  
L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE  
CAISSE, FACTURE OU BON DE  
LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE  
GARANTIE !**

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

**Besoin d'aide supplémentaire ?**

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

## Inhaltsverzeichnis

|                               |     |                              |     |
|-------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Sicherheitshinweise           | 148 | Zusatzfunktionen             | 164 |
| Sicherheitsanweisungen        | 150 | Hinweise und Tipps           | 165 |
| Montage                       | 153 | Reinigung und Pflege         | 167 |
| Gerätebeschreibung            | 153 | Fehlerbehebung               | 170 |
| Bedienfeld                    | 154 | Technische Daten             | 171 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 154 | Energieeffizienz             | 172 |
| Täglicher Gebrauch            | 155 | Informationen zur Entsorgung | 173 |
| Uhrfunktionen                 | 162 | IKEA Garantie                | 175 |
| Verwendung des Zubehörs       | 163 |                              |     |

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.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## Sicherheitsanweisungen

### 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.

## Gebrauch



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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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 Zutaten 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.
- 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.

## 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.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

## 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.

Montage

**i** Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

**⚠️ WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

**i** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

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

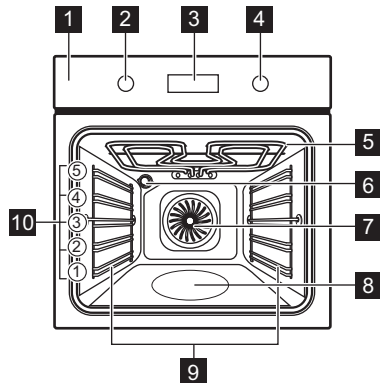
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| maximal 1380       | 3 x 0.75                            |
| maximal 2300       | 3 x 1                               |
| maximal 3680       | 3 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** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Display
- 4** Einstellknopf
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Schubebenen

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.

- **Teleskopschienen** x 1 Satz  
Für Einhängegitter und Backbleche.

Bedienfeld

Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
  2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position , um das Gerät auszuschalten.

Überblick – Bedienfeld

|                                                                                    |                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|   | Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.                              |
|   | Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung. |
|   | Drücken Sie, um die Geräte-lampe ein- und auszuschalten.                        |
|  | Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung.      |
| OK                                                                                 | Zur Bestätigung der Auswahl drücken.                                            |



|                                                                                     |                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Das Gerät ist verriegelt.                                                                                                |
|    | Untermenü: Koch-Assistent.                                                                                               |
|    | Untermenü: Einstellungen                                                                                                 |
|    | Schnellaufheizung ist eingeschaltet.                                                                                     |
|    | Dampfgaren ist aktiviert.                                                                                                |
|    | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.                                                                                       |
|    | Garzeit ist eingeschaltet.                                                                                               |
|    | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.                                                                                      |
|  | Uptimer ist eingeschaltet.                                                                                               |
|  | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:

Vor der ersten Inbetriebnahme

 **WARNING!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie OK.

### 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.

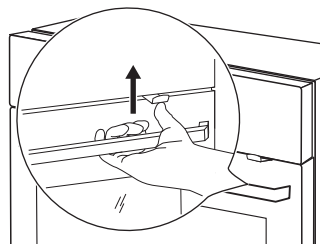
### Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt

sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

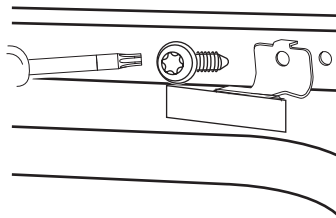
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Heißluft</b><br>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.                                                                                                                                                                                |
|    | <b>Ober- / Unterhitze</b><br>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>SteamBake / Aqua Reinigung</b><br>Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.<br>Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege: Aqua Reinigung.                                                                                                                       |
|    | <b>Tiefkühlgerichte</b><br>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>Pizzastufe</b><br>Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Unterhitze</b><br>Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Feuchte Umluft</b><br>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. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill</b><br>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                        |
|  | <b>Heißluftgrillen</b><br>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen. |

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

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

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

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft.

## Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

 » Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

## Einstellung: SteamBake-Dampfgaren

- 1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- 2. Befüllen Sie die Garraumvertiefung mit maximal 250 ml Leitungswasser. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.
- 3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
- 5. Heizen Sie den leeren Backofen 10 Min. lang vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
- 6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
- 7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
- 8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

 **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

**Eingabe: Menü** 

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

- 1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird   angezeigt.

- 2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie **OK**.

**Einstellung: Koch-Assistent** 

Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte

gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

- 1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- 2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
- 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie **OK**.
- 5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **OK**.
- 6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Untermenü: Koch-Assistent

| Legende                                                                             |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|    | Gewichtsanpassung verfügbar.                                 |
|    | Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser.  |
|   | Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |
|  | Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.                     |

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

|     | Speise                                                                 | Gewicht                                    | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Roastbeef, blutig</b>                                               | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke          |  <b>2 ; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                                            |
| P2  | <b>Roastbeef, rosa</b>                                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P3  | <b>Roastbeef, durch</b>                                                |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P4  | <b>Steak, rosa</b>                                                     | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   <b>3 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                               |
| P5  | <b>Rinderbraten / geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg                                 |   <b>2 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.                       |
| P6  | <b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)                      | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke          |  <b>2 ; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                                            |
| P7  | <b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)                        |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P8  | <b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P9  | <b>Rindfleischfilet, blutig</b> (Niedertemperatur Garen)               | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke        |  <b>2 ; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                                          |
| P10 | <b>Rinderfilet, rosa</b> (Niedertemperatur Garen)                      |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P11 | <b>Rinderfilet, fertig</b> (Niedertemperatur Garen)                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P12 | <b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)                                    | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke            |   <b>2 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. Braten zugedeckt. |
| P13 | <b>Schweinebraten Nacken oder Schulter</b>                             | 1.5 - 2 kg                                 |   <b>2 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.                                                                                    |

|     | Speise                                      | Gewicht                                                 | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg                                              |  <b>2 ; Backblech</b><br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.                                                                                                               |
| P15 | <b>Schweinelende, frisch</b>                | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke                       |  <b>2 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                              |
| P16 | <b>Schweinefleisch-Spareribs</b>            | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Spare-ribs |  <b>3 ; tiefe Pfanne</b><br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                      |
| P17 | <b>Lammkeule mit Knochen</b>                | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke                       |  <b>2 ; Bräter auf Backblech</b><br>Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                       |
| P18 | <b>Hähnchen, ganz</b>                       | 1 - 1.5 kg; frisch                                      |   <b>2 ;</b> 200 ml; Auflaufform auf <b>Backblech</b><br>Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| P19 | <b>Halbes Hähnchen</b>                      | 0.5 - 0.8 kg                                            |  <b>3 ; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                 |
| P20 | <b>Hähnchenbrust</b>                        | 180 - 200 g pro Stück                                   |   <b>2 ; Auflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.                                              |
| P21 | <b>Hühnerkeulen, frisch</b>                 | -                                                       |  <b>3 ; Backblech</b><br>Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.                                                                                       |
| P22 | <b>Ente, ganz</b>                           | 2 - 3 kg                                                |   <b>2 ; Bräter auf Kombirost</b><br>Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.                           |
| P23 | <b>Gans, ganz</b>                           | 4 - 5 kg                                                |   <b>2 ; tiefe Pfanne</b><br>Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.                         |
| P24 | <b>Hackbraten</b>                           | 1 kg                                                    |  <b>2 ; Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                               |

|     | Speise                                                      | Gewicht              | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P25 | <b>Fisch, ganz, gegrillt</b>                                | 0.5 - 1 kg pro Fisch |  <b>2 ; Backblech</b><br>Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.                                                                                                                                                                                                                                      |
| P26 | <b>Fischfilet</b>                                           | -                    |   <b>3 ;</b> Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                        |
| P27 | <b>Käsekuchen</b>                                           | -                    |  <b>2 ;</b>  28 cm Back-Springform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                              |
| P28 | <b>Apfelkuchen</b>                                          | -                    |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; <b>Backblech</b>                                                                                                        |
| P29 | <b>Apfel-Tarte</b>                                          | -                    |  <b>2 ;</b> Kuchenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | <b>Apfelkuchen</b>                                          | -                    |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                             | 2 kg Teig            |  <b>3 ; tiefe Pfanne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P32 | <b>Muffins</b>                                              | -                    |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>                                                                                       |
| P33 | <b>Laibkuchen</b>                                           | -                    |  <b>2 ;</b> Kastenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P34 | <b>Ofenkartoffeln</b>                                       | 1 kg                 |  <b>2 ; Backblech</b><br>Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.                                                                                                                                                                                                                                |
| P35 | <b>Kartoffelspalten</b>                                     | 1 kg                 |  <b>3 ; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Kartoffeln in Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                                                                  |
| P36 | <b>Gemischtes Grillgemüse</b>                               | 1 - 1.5 kg           |  <b>3 ; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Gemüse in Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                                                                    |
| P37 | <b>Kroketten, gefroren</b>                                  | 0.5 kg               |  <b>3 ; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P38 | <b>Pommes frites, gefroren</b>                              | 0.75 kg              |  <b>3 ; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P39 | <b>Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern</b> | 1 - 1.5 kg           |  <b>2 ;</b> Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P40 | <b>Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)</b>                    | 1 - 1.5 kg           |  <b>1 ;</b> Auflaufform auf <b>Kombirost</b><br>Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.                                                                                                                                                                                                              |

|     | Speise                             | Gewicht | Einschubebene / Zubehör                                                                     |
|-----|------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| P41 | Pizza frisch, dünn                 | -       | 2 ;  100 ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                   |
| P42 | Pizza frisch, dick                 | -       | 2 ; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                            |
| P43 | Quiche                             | -       | 2 ; Backform auf <b>Kombirost</b>                                                           |
| P44 | Baguette / Ciabatta / Weißbrot     | 0.8 kg  | 2 ;  150ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Für Weißbrot mehr Zeit nötig.   |
| P45 | Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot | 1 kg    | 2 ;  150ml; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf <b>Kombi-rost</b> |

Ändern: Einstellungen

- 1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
- 2. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
- 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
- 5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

|    | Einstellung | Wert   |
|----|-------------|--------|
| 01 | Uhrzeit     | Ändern |
| 02 | Helligkeit  | 1 - 5  |

|    | Einstellung                              | Wert                                  |
|----|------------------------------------------|---------------------------------------|
| 03 | Tastentöne                               | 1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus |
| 04 | Lautstärke                               | 1 - 4                                 |
| 05 | Uptimer                                  | Ein / Aus                             |
| 06 | Beleuchtung                              | Ein / Aus                             |
| 07 | Schnellaufheizung                        | Ein / Aus                             |
| 08 | Demo-Modus                               | -                                     |
| 09 | Softwareversion                          | Prüfen                                |
| 10 | Gerät auf Werkeinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein                             |

## Uhrfunktionen

### Beschreibung der Timerfunktionen

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kurzzeit-Wecker</b>  | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
| <br><b>Garzeit</b>          | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.                                                          |
| <br><b>Zeit Zeitvorwahl</b> | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.                                                                                                                          |
| <br><b>Uptimer</b>          | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std. 59 Min.. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.    |

### Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

### Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.  
Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--   
**STOP**.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie **OK**.  
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

### Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

## Verwendung des Zubehörs

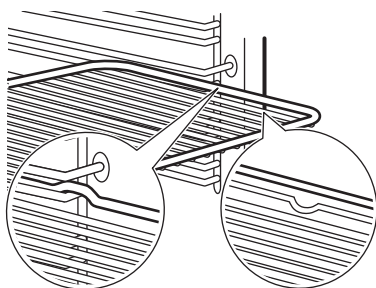


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Einsetzen des Zubehörs

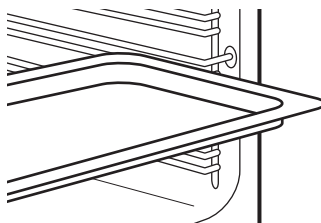
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten 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 Backofinnenraums.

### Verwendung: Teleskopschienen



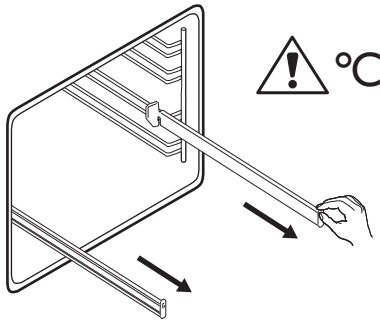
Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die spätere Verwendung auf.

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.



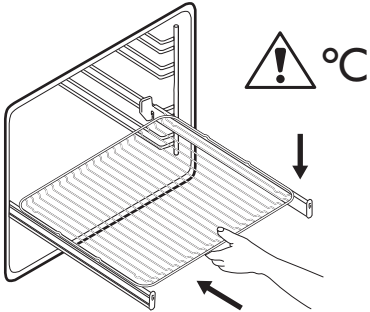
**Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine. Die Teleskopschienen nicht schmieren.

1. Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopschienen heraus.



2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen. Achten Sie darauf, die Teleskopschienen ganz in den

Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.



## Zusatzfunktionen

### Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 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 - 245                                                                              | 5.5                                                                                      |
| 250 - max.                                                                             | 3                                                                                        |

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: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.

### 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.

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    |
| °C                                                                                | Temperatur      |

|                                                                                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | Zubehör        |
|  | 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

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 16 Stück                                                             | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Brötchen, 9 Stück                                                                   | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg                                                            | Kombirost                                                                           | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Biskuitrolle                                                                        | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Brownie                                                                             | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 175 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |
| Soufflé, 6 Stück                                                                    | Keramikförmchen auf Kombirost                                                       | 200 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskuitboden                                                                      | Biskuitform auf Kombi-rost                                                        | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Englischer Sand-<br>wichkuchen à la<br>Victoria                                   | Backform auf Kombi-rost                                                           | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Fisch, pochiert,<br>0.3 kg                                                        | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Fisch, ganz, 0.2 kg                                                               | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fischfilet , 0.3 kg                                                               | Pizzapfanne auf Kombi-<br>rost                                                    | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Fleisch, pochiert,<br>0.25 kg                                                     | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Schaschlik 0.5kg                                                                  | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Plätzchen, 16<br>Stück                                                            | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makronen, 24<br>Stück                                                             | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Kleingebäck, pi-<br>kant, 20 Stück                                                | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mürbeteigplätz-<br>chen, 20 Stück                                                 | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Törtchen, 8 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Gemüse, po-<br>chiert, 0.4 kg                                                     | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisches<br>Omelett                                                          | Pizzapfanne auf Kombi-<br>rost                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterranes Ge-<br>müse, 0,7 kg                                                  | Backblech oder tiefes<br>Blech                                                    | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Backblech                                                        | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Törtchen, 20 pro Backblech                                                        | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Törtchen, 20 pro Backblech                                                        | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm                                               | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombi-rost                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm                                               | Heißluft                                                                          | Kombi-rost                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombi-rost                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombi-rost                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombi-rost                                                                        | 2 und 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mürbeteig-Plätzchen                                                               | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mürbeteig-Plätzchen                                                               | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mürbeteig-Plätzchen                                                               | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Kombi-rost                                                                        | 4                                                                                 | Max.      | 1 - 5                                                                             |

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

- 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.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu

reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. 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.

### Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.

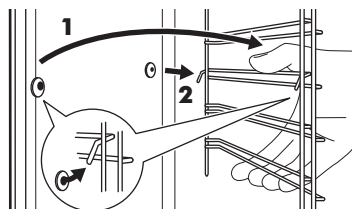
- i** Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

### 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 das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

### Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 200 ml.
2. Stellen Sie die Funktion ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90°C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min. lang arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

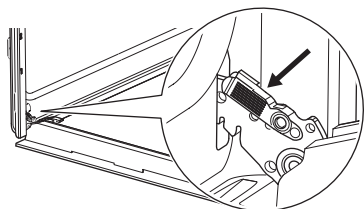
### Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

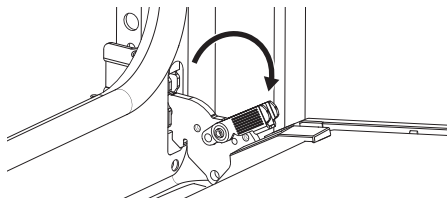


**Vorsicht!** Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

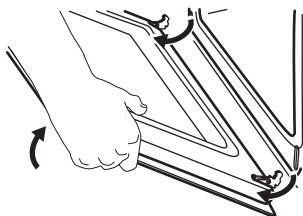
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



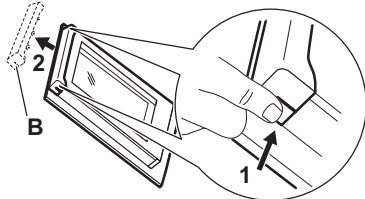
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

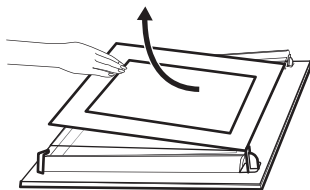


4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.  
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



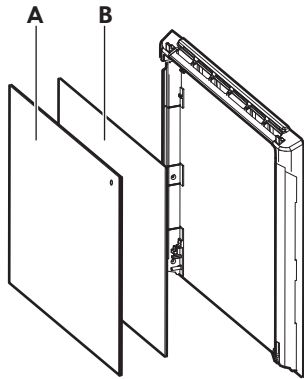
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.  
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türabdeckung und die Backofentür ein und schließen Sie die Hebel beider Scharniere.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



**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.

**⚠️ Vorsicht!** Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

**Hintere Lampe**

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

**Fehlerbehebung**

**⚠️ WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Was zu tun ist, wenn ...**

| Problem                               | Prüfen...                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät erwärmt sich nicht.         | Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.                                            |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.         | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.                                              |
| Das Gerät erwärmt sich nicht.         | Sperren ist deaktiviert.                                                            |
| Die Lampe ist ausgeschaltet.          | Feuchte Umluft – ist aktiviert.                                                     |
| Die Lampe funktioniert nicht.         | Die Lampe ist durchgebrannt.                                                        |
| Die Türdichtung ist beschädigt.       | Verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Auf dem Display wird 00:00 angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.                             |

| Problem                                         | Prüfen...                                                 |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus. | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. |

**i** Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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. Es 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<br>Höhe<br>Tiefe | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Backblechgröße        | 1438 cm <sup>2</sup>    |                            |
| Oberes Heizelement    | 2300 W                  |                            |
| Unteres Heizelement   | 1000 W                  |                            |
| Grill                 | 2300 W                  |                            |
| Ring                  | 2400 W                  |                            |
| Gesamtbewertung       | 2990 W                  |                            |
| Spannung              | 220 - 240 V             |                            |
| Frequenz              | 50 - 60 Hz              |                            |
| Anzahl der Funktionen | 9                       |                            |

Energieeffizienz

Produktinformationsblatt und die Produktinformationen für Dunstabzugshaube gemäß EU-Energiekennzeichnungs- und Ökodesignverordnungen

|                                                                                                                                                   |                                          |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Name des Lieferanten                                                                                                                              | IKEA                                     |         |
| Modellbezeichnung                                                                                                                                 | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |         |
| Energieeffizienzindex                                                                                                                             | 81.2                                     |         |
| Energieeffizienzklasse                                                                                                                            | A+                                       |         |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus                                                                                | 0.93 kWh/Programm                        |         |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus                                                                                         | 0.69 kWh/Programm                        |         |
| Anzahl der Garräume                                                                                                                               | 1                                        |         |
| Wärmequelle                                                                                                                                       | Strom                                    |         |
| Volumen                                                                                                                                           | 72 l                                     |         |
| Art des Backofens                                                                                                                                 | Eingebauter Backofen                     |         |
| Masse                                                                                                                                             | STENABY 006.221.36                       | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                   | STENABY 706.002.06                       | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung. |                                          |         |

Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                                              | 0.8 W   |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min. |

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.

### **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.

## **Informationen zur Entsorgung**

### **Ihre Pflichten als Endnutzer**

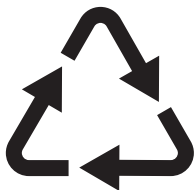


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber

(siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### **Hinweise zum Recycling**



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

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

### **Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in

diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro-

oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf

Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## IKEA Garantie

### Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

### Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

### Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik "Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?" beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

### Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

### Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdojekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und

Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.

- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
  - Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
  - Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
  - Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
  - Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
  - Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.
- Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

#### **Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes**

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

#### **Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

#### **Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:**

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
  - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
  - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.
3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

### Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

-  Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

-  **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

### Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

## Περιεχόμενα

|                              |     |                          |     |
|------------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Πληροφορίες για την ασφάλεια | 178 | Πρόσθετες λειτουργίες    | 196 |
| Οδηγίες για την ασφάλεια     | 180 | Υποδείξεις και συμβουλές | 196 |
| Εγκατάσταση                  | 183 | Φροντίδα και καθαρίσμα   | 199 |
| Περιγραφή προϊόντος          | 184 | Αντιμετώπιση προβλημάτων | 202 |
| Πίνακας ελέγχου              | 184 | Τεχνικά στοιχεία         | 203 |
| Πριν από την πρώτη χρήση     | 185 | Ενεργειακή απόδοση       | 204 |
| Καθημερινή χρήση             | 186 | Περιβαλλοντικά θέματα    | 205 |
| Λειτουργίες ρολογιού         | 193 | ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ             | 206 |
| Χρήση των αξεσουάρ           | 194 |                          |     |

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

## Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## Οδηγίες για την ασφάλεια

### Εγκατάσταση



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.

- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

### Ηλεκτρική σύνδεση



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.

- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

## Χρήση



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί θερμός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.

- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## Φροντίδα και Καθάρισμα



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε τα τζάμια της πόρτας αμέσως όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.

- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

## Εσωτερικός φωτισμός



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## Απόρριψη



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον ορθό τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών και κατοικιδίων μέσα στη συσκευή.
- **Υλικό συσκευασίας:**  
Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά μέρη επισημαίνονται με διεθνείς συντμήσεις

όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στην τοπική εγκατάσταση διαχείρισης απορριμμάτων.

## Εγκατάσταση

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Συναρμολόγηση

 Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

### Ηλεκτρική εγκατάσταση

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

 Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

### Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

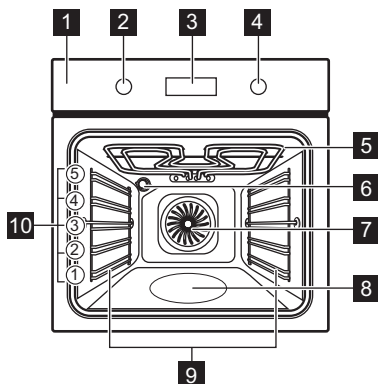
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| μέγιστο 1380       | 3 x 0.75                          |
| μέγιστο 2300       | 3 x 1                             |
| μέγιστο 3680       | 3 x 1.5                           |

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

## Περιγραφή προϊόντος

### Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας

- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

### Αξεσουά

- **Μεταλλική σχάρα** x 1  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ** x 1  
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ  
Για ράφια και ταψιά.

## Πίνακας ελέγχου

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
2. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off. **0**.

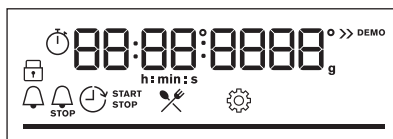
### Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

|  |                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------|
|  | Πιέστε το για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.              |
|  | Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση. |

|    |                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα της συσκευής. |
|    | Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Κλείδωμα.                   |
| OK | Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.                                    |

### Ενδείξεις οθόνης

Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων:



|                                                                                   |                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | Η συσκευή είναι κλειδωμένη.                         |
|  | Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια.                     |
|  | Υπομενού: Ρυθμίσεις                                 |
|  | η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη.  |
|  | Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.        |
|  | η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.       |
|  | η επιλογή Χρόνος μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. |

|                                                                                   |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | η επιλογή Χρονοκαθυστερήση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.                                                                          |
|  | η επιλογή Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένη.                                                                        |
|  | Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πότε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή πότε ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος. |

## Πριν από την πρώτη χρήση

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις: "00:00" ή "12:00" (ανάλογα με το μοντέλο).

1. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το κουμπί OK.

### Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.

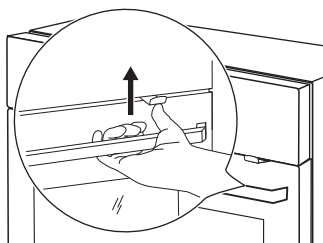
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία  Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία  Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ..
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία  Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ..
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

### Μηχανικό κλειδ. ασφ. για παιδί

Ο φούρνος έχει εγκατεστημένο το μηχανικό κλειδ. ασφ. για παιδί. Το κλειδωμα πόρτας βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του φούρνου, κάτω από τον πίνακα χειριστηρίων.

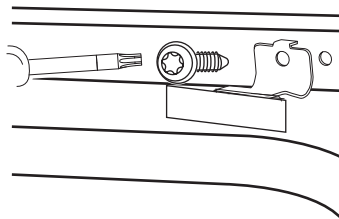
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά:

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.
2. Τραβήξτε τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε την πόρτα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να πιέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



Για να αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.:

1. Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το κλείδ. ασφ. για παιδ. με το κλειδί torx που παρέχεται μαζί με το φούρνο.
2. Στερεώστε ξανά τη βίδα αφού αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



## Καθημερινή χρήση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Προγράμματα θέρμανσης

|  |                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Θερμός Αέρας</b><br>Για ψήσιμο κρεατικών και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου. |
|  | <b>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</b><br>Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SteamBake / Καθαρισμός με Νερό</b><br>Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.<br>Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρίσμα για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με: Καθαρισμός με Νερό. |
|  | <b>Καταψυγμένα τρόφιμα</b><br>Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς.                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Λειτουργία Πίτσα</b><br>Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Κάτω Θέρμανση</b><br>Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Υγρός Θερμός Αέρας</b><br>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς ενδέχεται να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας. |
|  | <b>Γκριλ</b><br>Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Γκριλ με Θερμό Αέρα</b><br>Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

-  Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80°C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών του φούρνου.

### Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται

και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα Υποδείξεις και συμβουλές, Υγρός Θερμός Αέρας.

### Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

 Ταχεία προθέρμανση - πιέστε παρατεταμένα για να μειώσετε τον χρόνο ζεστάματος. Διατίθεται για μερικά προγράμματα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να ενεργοποιηθεί αυτόματα.

### Ρύθμιση: SteamBake- Μαγείρεμα με ατμό:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού με το πολύ 250 ml νερό της βρύσης.  
Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν η συσκευή είναι ζεστή.
3. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα .
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Προθερμάνετε την κενή συσκευή για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
8. Όταν η συσκευή έχει κρυώσει, αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα της κοιλότητας με ένα μαλακό πανάκι.

- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

### Εισαγωγή: Μενού ☰

Ανοίξτε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιάτα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο ☰.  
Η οθόνη εμφανίζει ✂, ⚙.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το εικονίδιο για να μεταβείτε στο υπομενού. Πιέστε το κουμπί OK.

### Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια ✂

Μαγείρεμα με βοήθεια Το υπομενού αποτελείται από προγράμματα που έχουν σχεδιαστεί για πιάτα με ειδική μαγειρική. Τα προγράμματα ξεκινούν με μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο ☰.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ✂. Πιέστε το OK.

3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ένα πιάτο (P1 - P...). Πιέστε το κουμπί OK.
  4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε το βάρος. Η επιλογή είναι διαθέσιμη για επιλεγμένα πιάτα. Πιέστε το κουμπί OK.
  5. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε το κουμπί OK.
  6. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.
- Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

| Λεζάντα                                                                           |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Διατίθεται ρύθμιση βάρους.                                                            |
|  | Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό για μαγείρεμα στον ατμό. |
|  | Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.                                 |
|  | Επίπεδο σχάρας. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.                           |

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

|    | Σκεύος                     | Βάρος                                       | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|----------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο   | 1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πλάτους        |  <b>2</b> , ταψί ψησίματος<br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                                                                           |
| P2 | Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P3 | Ψητό βοδινό, καλοψημένο    |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P4 | Μπριζόλα, μέτρια ψημένη    | 180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες |   <b>3</b> , σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα<br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή. |

|     | Σκεύος                                                                      | Βάρος                                         | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Ψητό βοδινό / σιγοψημένο</b> (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα) | 1.5 - 2 kg                                    |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                  |
| P6  | <b>Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                        | 1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους           |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                               |
| P7  | <b>Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                      |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P8  | <b>Ψητό βοδινό, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                         |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | <b>Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                      | 0.5 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                               |
| P10 | <b>Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                    |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P11 | <b>Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                       |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | <b>Ψητό μοσχάρι</b> (π.χ. ωμοπλάτη)                                         | 0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους     |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή. Ψητό σκεπαστό. |
| P13 | <b>Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη</b>                                     | 1.5 - 2 kg                                    |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Προσθέστε 200 ml υγρό στο σκεύος ψησίματος.                                                                     |

|     | Σκεύος                                        | Βάρος                                                 | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Χοιρινό πουλντ</b><br>(χαμηλή θερμοκρασία) | 1.5 - 2 kg                                            |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.                                                                                                                    |
| P15 | <b>Χοιρινό καρέ, φρέσκο</b>                   | 1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους           |  <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                                                                        |
| P16 | <b>Χοιρινές παϊδάκια</b>                      | 2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια |  <b>3, βαθύ ταψί</b><br>Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                       |
| P17 | <b>Μπούτι αρνιού με κόκαλα</b>                | 1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους                   |  <b>2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα</b><br>Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                             |
| P18 | <b>Ολόκληρο κοτόπουλο</b>                     | 1 - 1.5 kg, φρέσκο                                    |   <b>2, 200 ml, γάστρα σε ταψί ψησίματος</b><br>Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.            |
| P19 | <b>Μισό κοτόπουλο</b>                         | 0.5 - 0.8 kg                                          |  <b>3, ταψί ψησίματος</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| P20 | <b>Στήθος κοτόπουλου</b>                      | 180 - 200 g ανά τεμάχιο                               |   <b>2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι.                                                          |
| P21 | <b>Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα</b>              | -                                                     |  <b>3, ταψί ψησίματος</b><br>Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.                                                                                                            |
| P22 | <b>Πάπια, ολόκληρη</b>                        | 2 - 3 kg                                              |   <b>2, σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα</b><br>Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |

|     | Σκεύος                   | Βάρος               | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P23 | Χήνα, ολόκληρη           | 4 - 5 kg            |  <b>2, βαθύ ταψί</b><br>Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                             |
| P24 | Ρολό κιμάς               | 1 kg                |  <b>2, μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                                                  |
| P25 | Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ | 0.5 - 1 kg ανά ψάρι |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο, μπαχαρικά και μυρωδικά.                                                                                                                                                            |
| P26 | Ψάρι φιλέτο              | -                   |   <b>3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                |
| P27 | Cheesecake               | -                   |  <b>2, Ø 28 cm</b> ανοιγόμενη φόρμα στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                              |
| P28 | Μηλόπιτα                 | -                   |   <b>2,  100 - 150 ml ταψί ψησίματος</b>                                  |
| P29 | Τάρτα μήλου              | -                   |  <b>2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                              |
| P30 | Μηλόπιτα                 | -                   |   <b>2 ;  100 - 150 ml ; Ø 22 cm, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα</b> |
| P31 | Κέικ Brownies            | 2 kg ζύμης          |  <b>3, βαθύ ταψί</b>                                                                                                                                                                                                                        |
| P32 | Κέικ Muffins             | -                   |   <b>2  100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα</b>        |
| P33 | Κέικ                     | -                   |  <b>2, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                             |
| P34 | Ψητές πατάτες            | 1 kg                |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.                                                                                                                                      |
| P35 | Φέτες                    | 1 kg                |  <b>3, ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος<br>Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.                                                                                                                                                  |
| P36 | Ψητά ανάμικτα λαχανικά   | 1 - 1.5 kg          |  <b>3, ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος<br>Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.                                                                                                                                                  |
| P37 | Κροκέτες, κατεψυγμένες   | 0.5 kg              |  <b>3, ταψί ψησίματος</b>                                                                                                                                                                                                                 |

|     | Σκεύος                                                | Βάρος      | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|-------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P38 | Πατάτες, κατεψυγμένες                                 | 0.75 kg    |  3, ταψί ψησίματος                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P39 | Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών | 1 - 1.5 kg |  2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα                                                                                                                                                                                                                                             |
| P40 | Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)                       | 1 - 1.5 kg |  1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα<br>Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                                                                                          |
| P41 | Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη                             | -          |   2;  100 ml; ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος                                                     |
| P42 | Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη                            | -          |   2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος                                                                                                                                               |
| P43 | Κις                                                   | -          |  2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα                                                                                                                                                                                                                                         |
| P44 | Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί                      | 0.8 kg     |   2;  150ml; ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος<br>Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί. |
| P45 | Ψωμί ολικής άλεσης / σικάλης / μαύρο ψωμί             | 1 kg       |   2;  150ml; ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για ψωμί πάνω σε μεταλλική σχάρα             |

### Αλλαγή: Ρυθμίσεις

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε . Πιέστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε την τιμή. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

### Υπομενού: Ρυθμίσεις

|    | Ρύθμιση            | Τιμή                                                |
|----|--------------------|-----------------------------------------------------|
| 01 | Ωρα                | Αλλαγή                                              |
| 02 | Φωτεινότητα Οθόνης | 1 - 5                                               |
| 03 | Ήχοι Πλήκτρων      | 1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου |
| 04 | Ένταση Βομβητή     | 1 - 4                                               |

|    | Ρύθμιση                    | Τιμή                          |
|----|----------------------------|-------------------------------|
| 05 | Χρονοδιακόπτης λειτουργίας | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |
| 06 | Φωτισμός Φούρνου           | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |
| 07 | Ταχεία προθέρμανση         | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |

|    | Ρύθμιση                      | Τιμή      |
|----|------------------------------|-----------|
| 08 | Λειτουργία Demo              | -         |
| 09 | Έκδοση λογισμικού            | Έλεγχος   |
| 10 | Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων | Ναι / Όχι |

## Λειτουργίες ρολογιού

### Περιγραφή λειτουργιών χρονοδιακόπτη

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Χρονομετρητής</b>                | Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή. |
| <br><b>Χρόνος μαγειρέματος</b>          | Για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.                                                                                 |
| <br><b>Χρονοκαθυστέρηση έναρξης</b>   | Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.                                                                                                                                                            |
| <br><b>Χρονοδιακόπτης λειτουργίας</b> | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ.. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή.             |

### Ρύθμιση: Χρονομετρητής

1. Πιέστε το κουμπί .  
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 και .
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρονομετρητής.
3. Πιέστε το κουμπί **OK**. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

### Ρύθμιση: Χρόνος μαγειρέματος

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη: 0:00 και .
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρόνος μαγειρέματος.
4. Πιέστε το **OK**. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.
5. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε **OK** και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

### Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

2. Πιέστε το  μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη:  και START.
3. Στρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο έναρξης.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: ---, , STOP.

5. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το τέλος.
6. Πιέστε το κουμπί OK.  
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια ρυθμισμένη ώρα έναρξης.
7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

### Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.

2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον Χρονοδιακόπτη λειτουργίας.
5. Πιέστε το κουμπί OK.

### Ρύθμιση: Ώρα

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο  για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε  / Ώρα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το ρολόι.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

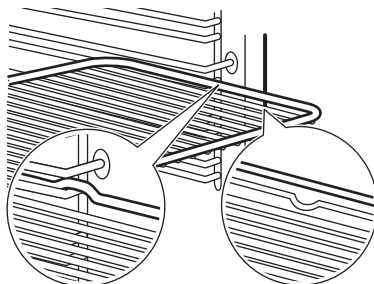
## Χρήση των αξεσουάρ

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Εισαγωγή αξεσουάρ

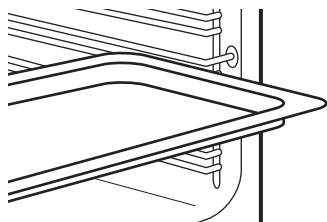
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

### Μεταλλική σχάρα



Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

### Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σαφρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

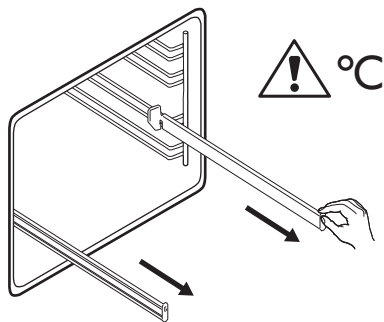
### Χρήση: Τηλεσκοπικοί βραχίονες

- ❖ Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

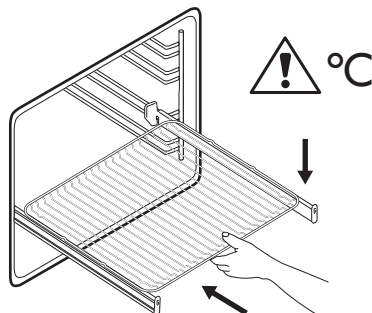
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε εύκολα να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις μεταλλικές σχάρες και τα ταψιά.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

1. Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.



## Πρόσθετες λειτουργίες

### Κλειδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή χρησιμοποιείται, κλειδώνει τον πίνακα ελέγχου εξασφαλίζοντας ότι οι τρέχουσες ρυθμίσεις μαγειρέματος θα συνεχίσουν χωρίς διακοπή.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας, διατηρεί τον πίνακα ελέγχου κλειδωμένο, αποτρέποντας την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

 - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.  - αναβοσβήνει 3 φορές όταν το κλειδωμα είναι ενεργοποιημένο.

 - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

### Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

|  (°C) |  (ώ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - μέγιστο                                                                          | 3                                                                                     |

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

## Υποδείξεις και συμβουλές

### Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψήσιματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα Ενεργειακή απόδοση.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Τύπος φαγητού |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Πρόγραμμα                  |
| °C                                                                                | Θερμοκρασία                |
|  | Αξεσουάρ                   |
|  | Θέση σχάρας                |
|  | Χρόνος μαγειρέματος (λεπ.) |

### Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν

καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28 cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26 cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικά, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm

### Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια                                                         | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Ψωμάκια, 9 τεμάχια                                                                | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Πίτσα, κατεψυγμένα, 0,35 kg                                                       | μεταλλική σχάρα                                                                   | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Κέικ Κορμός                                                                       | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Κέικ brownie                                                                      | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Σουφλέ, 6 τεμάχια                                                                 | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη                                                       | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα                                   | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Κέικ «σάντουιτς»                                                                  | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα                                               | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg                                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg                                                             | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg                                                               | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Σουβλάκια, 0.5 kg                                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Μπισκότα, 16 τεμάχια                                                              | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Μακαρόν, 24 τεμάχια                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Κέικ Muffins, 12 τεμάχια                                                          | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια                                                 | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια                                                     | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Ταρτάκια, 8 τεμάχια                                                               | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg                                                            | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Χορτοφαγική ομελέτα                                                               | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg                                                       | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη                                                 | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                         | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                  | Ταψί ψησίματος                                                                      | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                         | Θερμός Αέρας                                                                        | Ταψί ψησίματος                                                                      | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί                                                         | Θερμός Αέρας                                                                        | Ταψί ψησίματος                                                                      | 2 και 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες<br>Ø20 cm                                                      | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες<br>Ø20 cm                                                      | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2 και 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Θερμός Αέρας                                                                      | Ταψί ψησίματος                                                                    | 2 και 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού                                                                | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Ταψί ψησίματος                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Τοστ <sup>1)</sup>                                                                | Γκριλ                                                                             | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 4                                                                                 | μέγ.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

## Φροντίδα και καθαρίσμα



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Σημειώσεις για τον καθαρισμό

#### Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Καθημερινή χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής

μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

### Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

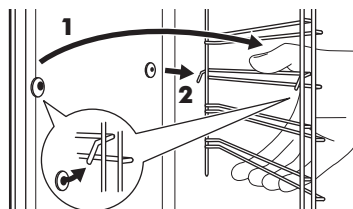
**i** Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

1. Ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι ή κιτρικό οξύ στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού. Χρησιμοποιήστε ξύδι μέγιστης οξύτητας 6% χωρίς πρόσθετα.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

### Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχάρας στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά. Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

### Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

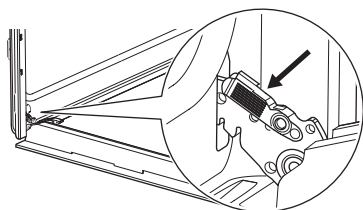
### Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

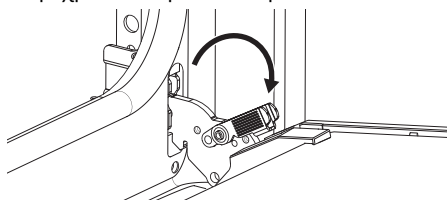


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

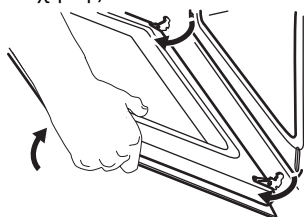
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



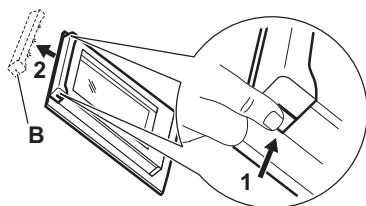
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.

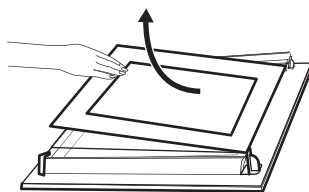


4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.  
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



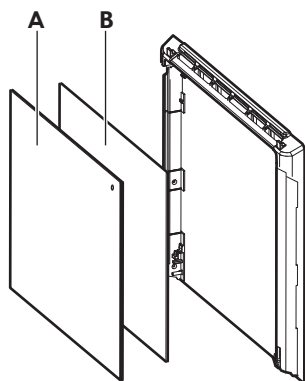
8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.  
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες.

Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια πλαισίου (**A** και **B**) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Κάθε ένα από τα τζάμια έχει διαφορετική εμφάνιση ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαρίζει στη θέση του.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

### Πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300°C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

### Αντικατάσταση του λαμπτήρα



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα                      | Ελέγξτε εάν...                                  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση. |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Δεν έχει καεί η ασφάλεια.                       |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | η επιλογή Κλείδωμα είναι απενεργοποιημένη.      |

| Πρόβλημα                                                           | Ελέγξτε εάν...                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.                                         | η επιλογή Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.                              |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.                                        | Ο λαμπτήρας έχει καεί.                                                            |
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.           | Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Η οθόνη εμφανίζει 00:00.                                           | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.                                    |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.             |

- i** Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, σβήστε και ανάψτε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

### Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

**Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Μοντέλο (MOD.):           |  |
| Κωδικός προϊόντος (PNC):  |  |
| Σειριακός αριθμός (S.N.): |  |

## Τεχνικά στοιχεία

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                               |                         |                            |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Διαστάσεις (εσωτερικές)       | Πλάτος<br>Ύψος<br>Βάθος | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Περιοχή για το ταψί ψησίματος | 1438 cm <sup>2</sup>    |                            |
| Πάνω αντίσταση                | 2300 W                  |                            |
| Κάτω αντίσταση                | 1000 W                  |                            |
| Γκριλ                         | 2300 W                  |                            |

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Κυκλική αντίσταση   | 2400 W      |
| Συνολική κατανάλωση | 2990 W      |
| Τάση                | 220 - 240 V |
| Συχνότητα           | 50 - 60 Hz  |
| Αριθμός λειτουργιών | 9           |

Ενεργειακή απόδοση

Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς ενεργειακής επισήμανσης και οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

|                                                                                                                                                 |                                          |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Όνομα προμηθευτή                                                                                                                                | IKEA                                     |         |
| Ταυτότητα μοντέλου                                                                                                                              | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |         |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης                                                                                                                    | 81.2                                     |         |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης                                                                                                                       | A+                                       |         |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία                                                                                     | 0.93 kWh/κύκλο                           |         |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα                                                                      | 0.69 kWh/κύκλο                           |         |
| Αριθμός κοιλοτήτων                                                                                                                              | 1                                        |         |
| Πηγή θερμότητας                                                                                                                                 | Ηλεκτρική ενέργεια                       |         |
| Ένταση                                                                                                                                          | 72 l                                     |         |
| Τύπος φούρνου                                                                                                                                   | Εντοιχιζόμενος φούρνος                   |         |
| Μάζα                                                                                                                                            | STENABY 006.221.36                       | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                 | STENABY 706.002.06                       | 31.1 kg |
| IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης. |                                          |         |

## Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

|                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής                                                                       | 0.8 W   |
| Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος | 20 λεπ. |

### Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα ή θερμοκρασία.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

## Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά

συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης

υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο .

Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

### Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για 5 έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Ως αποδεικτικό αγοράς απαιτείται η αρχική απόδειξη πώλησης. Αν στο πλαίσιο της εγγύησης γίνουν εργασίες επισκευής, δεν παρατείνεται η χρονική διάρκεια της εγγύησης για τη συσκευή.

### Ποιος θα πραγματοποιήσει την επισκευή;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

### Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο “Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;” Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέρχονται στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ

### Τι θα κάνει η ΙΚΕΑ για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

### Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

- Η φυσιολογική φθορά.
- Η εσκεμμένη ή από αμέλεια φθορά, η βλάβη που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από σύνδεση σε εσφαλμένη ηλεκτρική τάση, η φθορά που προκαλείται από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, η σκουριά, η διάβρωση ή η φθορά από νερό, η οποία περιλαμβάνει ενδεικτικά την υπερβολική σκληρότητα νερού, η φθορά που προκαλείται από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Τα αναλώσιμα μεταξύ των οποίων οι μπαταρίες και οι λαμπτήρες.
- Τα μη λειτουργικά και τα διακοσμητικά μέρη τα οποία δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και οι γρατσουνιές και οι τυχόν χρωματικές διαφορές.
- Η ακούσια φθορά που προκαλείται από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και ο καθαρισμός ή η απόφραξη των φίλτρων, των συστημάτων αποστράγγισης ή των θηκών σαπουνιού.

- Η φθορά στα παρακάτω μέρη: υαλοκεραμική επιφάνεια, βοηθητικά εξαρτήματα, καλάρια για μαχαιροπέρουνια και πιατικά, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, στοιχεία στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, κελύφη και τμήματα κελυφών. Από αυτές τις φθορές εξαιρούνται όσες αποδεικνύεται ότι έχουν προκληθεί από σφάλματα της παραγωγής.
- Οι περιπτώσεις όπου δε διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους διορισμένους μας παρόχους τεχνικής εξυπηρέτησης και/ή εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής εξυπηρέτησης ή στις οποίες δεν χρησιμοποιήθηκαν γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι επισκευές που προκαλούνται από εγκατάσταση που είναι προβληματική ή δεν τηρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλ. η επαγγελματική χρήση
- Ζημιές λόγω μεταφοράς. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα αντικαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό

πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφάλειας άλλης χώρας της ΕΕ.

### **Πώς ισχύει η εθνική νομοθεσία**

Η εγγύηση της IKEA σας παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις που ενδεχομένως να διαφοροποιούνται από χώρα σε χώρα.

### **Πεδίο ισχύος**

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η υποχρέωση για εκτέλεση υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εφόσον:

- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η αξίωση εγγύησης,
- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες Ασφαλείας του Εγχειριδίου Χρήστη.

### **Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές IKEA:**

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της IKEA για:

1. να υποβάλλετε αξίωση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στο έπιπλο κουζίνας IKEA. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με:
  - τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της IKEA,
  - τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να

εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.

3. να ζητήσετε διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της IKEA. Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και/ή την ενότητα του Εγχειριδίου Χρήστη του παρόντος φυλλαδίου προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

**Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας**



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχών υπηρεσιών της IKEA και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

- i** Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Προτού μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό προϊόντος IKEA (κωδικός 8 ψηφίων) και τον Αριθμό Σειράς (κωδικός 8 ψηφίων που βρίσκεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.



#### **ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ**

**ΠΩΛΗΣΗΣ!** Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους IKEA (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

#### **Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;**

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος IKEA. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

## Efnisyfirlit

|                      |     |                        |     |
|----------------------|-----|------------------------|-----|
| Öryggisupplýsingar   | 209 | Viðbótaraðgerðir       | 224 |
| Öryggisleiðbeiningar | 211 | Ábendingar og góð ráð  | 225 |
| Uppsetning           | 213 | Umhirða og hreinsun    | 227 |
| Vörulýsing           | 214 | Bilanaleit             | 230 |
| Stjórnborð           | 214 | Tæknilegar upplýsingar | 231 |
| Fyrir fyrstu notkun  | 215 | Orkunýtni              | 231 |
| Dagleg notkun        | 216 | Umhverfismál           | 233 |
| Klukkuaðgerðir       | 222 | IKEA-ÁBYRGÐ            | 233 |
| Notkun fylgihluta    | 223 |                        |     |

Með fyrirvara á breytingum.

## ⚠ Öryggisupplýsingar

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni ef röng uppsetning eða notkun veldur meiðslum og skemmdum. Alltaf skal geyma leiðbeiningarnar með tækinu til síðari notkunar.

## Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.

- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

## Almenn öryggisatriði

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Áður en eitthvað viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

## Öryggisleiðbeiningar

### Uppsetning

**⚠ AÐVÖRUN!** Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

### Rafmagnstenging

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.

- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.

## Notkun

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Losun á heitu lofti getur átt sér stað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og krukkur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
  - ekki setja ofnáhöld eða aðra hluti beint í botninn á holrómi heimilistækisins.
  - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
  - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
  - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
  - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.

- Upplitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

## Umhirða og hreinsun

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar geti brotnað.
- Skiptu um glerplötur umsvifalaust þegar þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.

## Innri lýsing

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

## Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.

- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

## Förgun

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við sveitarfélagið þitt til að fá upplýsingar um hvernig er rétt að farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn og gæludýr festist inni í heimilistækinu.
- **Umbúðir:**  
Umbúðaeðni er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

## Uppsetning

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

## Samsetning

- i** Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

## Rafmagnsuppsetning

**⚠ AÐVÖRUN!** Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

- i** Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

## Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

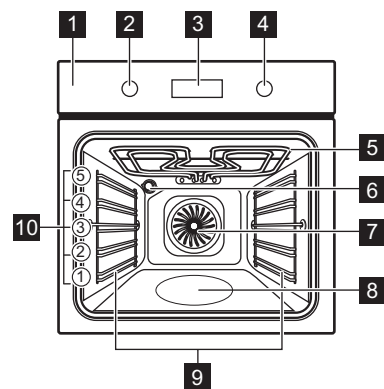
Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

| Heildarafl (W) | Hluti vírsins (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------|----------------------------------|
| hámark 1380    | 3 x 0.75                         |
| hámark 2300    | 3 x 1                            |
| hámark 3680    | 3 x 1.5                          |

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár

- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Holrými ofnhólfs - Vatnshreinsunarílát
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilli** x 1  
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1  
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1  
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett  
Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

Til að slökka á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt **0**.

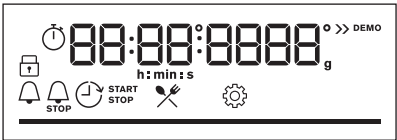
Yfirlit yfir stjórnborð

|  |                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------|
|  | Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.                         |
|  | Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. |

|    |                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------|
|    | Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökka á ljósi heimilistækisins. |
|    | Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Lás.                  |
| OK | Ýttu á til að staðfesta val þitt.                                       |

Skjávísar

Skjár með lykilaðgerðum:



|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Heimilistækið er læst. |
|--|------------------------|

|                                                                                   |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  | Undirvalmynd: Eldunaraðstoð. |
|  | Undirvalmynd: Stillingar     |
|  | Hröð upphitun er virkjað.    |
|  | Gufueldun er virkjuð.        |
|  | Mínútumælir er virkjað.      |
|  | Eldunartími er virkjað.      |

|                                                                                   |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Seinkun á ræsingu er virkjað.                                                                            |
|  | Upptalning er virkjað.                                                                                   |
|  | Vinnslustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunar-tímanum lýkur. |

## Fyrir fyrstu notkun

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

### tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjáinn sýnir: **"00:00"** eða **"12:00"** (fer eftir gerðinni).

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK.

### Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.

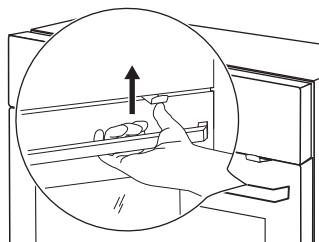
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

### Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

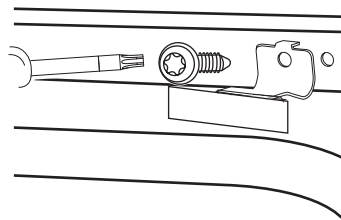
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.
2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.
2. Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.



## Dagleg notkun

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

### Upphitunaraðgerðir

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Eldun með hefðbundnum blæstri</b><br>Að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á lægra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.                                                                                                    |
|  | <b>Hefðbundin matreiðsla</b><br>Til að baka og steikja í einni hillustöðu.                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>SteamBake / Vatnshreinsun</b><br>Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur.<br>Sjá Umhirða og hreinsun fyrir frekari upplýsingar um: Vatnshreinsun. |
|  | <b>Frosin matvæli</b><br>Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur.                                                                                                                                                                |
|  | <b>Pítsuaðgerð</b><br>Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Undirhiti</b><br>Til að fá meiri brúnun og stökkan botn. Notaðu neðstu hillustöðuna.                                                                                                                                                                                      |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Bökun með rökum blæstri</b><br>Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstillta hitastiginu. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Til að fá frekari upplýsingar, sjá Dagleg notkun, Skýringar á: Bökun með rökum blæstri. |
|  | <b>Grill</b><br>Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Blástursgrillun</b><br>Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.                                                                                                                                                                                                  |

**i** Ljósíð kann að slökkva á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir.

### Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann Ábendingar og góð ráð, Bókun með rökum blæstri.

Stilling: Upphitunaraðgerðir

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

» Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni til að stytta hitunartímann. Það er í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

Stilling: SteamBake- Gufueldun

- 1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
- 2. Fylltu hólf ofnrýmisins með að hámarki 250 ml af kranavatni. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar heimilistækið er heitt.
- 3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerðina.
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.
- 5. Forhitaðu heimilistækið í 10 mín til að mynda raka.
- 6. Settu matinn í heimilistækið.
- 7. Þegar eldunartímanum lýkur skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.
- 8. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatn sem eftir er í hólfi ofnrýmisins með mjúkum klút.

**⚠️ AÐVÖRUN!** Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.

Setja inn: Valmynd

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á

Skjárin sýnir.

- 2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmynd samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...), Ýttu á OK.
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla þyngdina. Valkostur er í boði fyrir valda rétti. Ýttu á OK.
- 5. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
- 6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

| Merking |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
|         | Þyngdarstilling í boði.                            |
|         | Fylltu hólf ofnrýmisins með vatni fyrir gufueldun. |
|         | Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.       |
|         | Hillustaða. Sjá Vörulýsing.                        |

Skjárin sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

|     | Diskur                                                                 | Þyngd                                       | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Nautasteik, létt-steikt</b>                                         | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar           |  <b>2 ; bökunarplata</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                                          |
| P2  | <b>Nautasteik, miðlung</b>                                             |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P3  | <b>Nautasteik, gegnsteikt</b>                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P4  | <b>Steik, miðlungs</b>                                                 | 180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar |   <b>3 ;</b> steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                   |
| P5  | <b>Nautasteik / brösuð</b> (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik) | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2 ;</b> steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.                  |
| P6  | <b>Nautasteik, létt-steikt</b> (hægeldun)                              | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar           |  <b>2 ; bökunarplata</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                                          |
| P7  | <b>Nautasteik, miðlungssteikt</b> (hægeldun)                           |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P8  | <b>Nautasteik, gegnsteikt</b> (hægeldun)                               |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P9  | <b>Nautalund, létt-steikt</b> (hægeldun)                               | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar         |  <b>2 ; bökunarplata</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                                        |
| P10 | <b>Nautalund, miðlungs</b> (hægeldun)                                  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P11 | <b>Nautalund, gegnsteikt</b> (hægeldun)                                |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P12 | <b>Kálfasteik</b> (t.d. öxl)                                           | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar             |   <b>2 ;</b> steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið. Steik hulin. |
| P13 | <b>Svínasteik hnakki eða bógur</b>                                     | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2 ;</b> steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Bættu við 200 ml af vökva í steikarfatið.                                                                 |

|     | Diskur                        | Þyngd                                     | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                            |
|-----|-------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | Rífið svínakjöt<br>(hægeldun) | 1.5 - 2 kg                                | ☐ 2 ; <b>bökunarplata</b><br>Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.                          |
| P15 | Svínalund, fersk              | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar         | ☐ 2 ; steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.             |
| P16 | Svínaríf                      | 2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif | ☐ 3 ; <b>djúp ofnskúffa</b><br>Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.     |
| P17 | Lambalæri með beini           | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar         | ☐ 2 ; steikingardiskur á <b>bökunarplötu</b><br>Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.                   |
| P18 | Heill kjúklingur              | 1 - 1.5 kg; ferskt                        | ☐☐ 2 ; 🍷 200 ml; pottréttur á <b>bökunarplötu</b><br>Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt. |
| P19 | Hálfur kjúklingur             | 0.5 - 0.8 kg                              | ☐ 3 ; <b>bökunarplata</b>                                                                                                          |
| P20 | Kjúklingabryóst               | 180 - 200 g hver biti                     | ☐☐ 2 ; pottréttur á <b>vírhilla</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.                                            |
| P21 | Kjúklingalæri, fersk          | -                                         | ☐ 3 ; <b>bökunarplata</b><br>Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.              |
| P22 | Önd, heil                     | 2 - 3 kg                                  | ☐☐ 2 ; steiktur réttur á <b>vírhilla</b><br>Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.         |
| P23 | Gæs, heil                     | 4 - 5 kg                                  | ☐☐ 2 ; <b>djúp panna</b><br>Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.                     |
| P24 | Kjöthleifur                   | 1 kg                                      | ☐ 2 ; <b>vírhilla</b>                                                                                                              |
| P25 | Heill fiskur, grillaður       | 0.5 - 1 kg á hvern fisk                   | ☐ 2 ; <b>bökunarplata</b><br>Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.                                                     |

|     | Diskur                                                 | Þyngd         | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|--------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P26 | <b>Fiskflök</b>                                        | -             |   <b>3</b> ; pottréttur á vírhillu                                                                                                                                                                                     |
| P27 | <b>Ostakaka</b>                                        | -             |  <b>2</b> ;  28 cm kökuform á vírhillu                                                                                                                                                                                 |
| P28 | <b>Eplakaka</b>                                        | -             |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; <b>bökunarplata</b>                                                                                       |
| P29 | <b>Eplabaka</b>                                        | -             |  <b>2</b> ; bökuform á vírhillu                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P30 | <b>Eplabaka</b>                                        | -             |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml;  22 cm bökuform vírhillu |
| P31 | <b>Súkkulaðikökur</b>                                  | 2 kg af deigi |  <b>3</b> ; djúp ofnskúffa                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P32 | <b>Formkökur</b>                                       | -             |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; formkökubakki á vírhillu                                                                                  |
| P33 | <b>Formkaka</b>                                        | -             |  <b>2</b> ; form á vírhillu                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P34 | <b>Bakaðar kartöflur</b>                               | 1 kg          |  <b>2</b> ; <b>bökunarplata</b><br>Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.                                                                                                                                                                                                                 |
| P35 | <b>Bátar</b>                                           | 1 kg          |  <b>3</b> ; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír<br>Skerðu kartöflurnar í bita.                                                                                                                                                                                                                        |
| P36 | <b>Grillað blandað grænmeti</b>                        | 1 - 1.5 kg    |  <b>3</b> ; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír<br>Skerðu grænmetið í bita.                                                                                                                                                                                                                           |
| P37 | <b>Krókettur, frosnar</b>                              | 0.5 kg        |  <b>3</b> ; <b>bökunarplata</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P38 | <b>Franskar kartöflur, frosnar</b>                     | 0.75 kg       |  <b>3</b> ; <b>bökunarplata</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P39 | <b>Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pasta-blöðum</b> | 1 - 1.5 kg    |  <b>2</b> ; pottréttur á vírhillu                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P40 | <b>Kartöflugratín (hráar kartöflur)</b>                | 1 - 1.5 kg    |  <b>1</b> ; pottréttur á vírhillu<br>Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.                                                                                                                                                                                                                 |
| P41 | <b>Pítsa fersk, þunn</b>                               | -             |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír                                                                     |
| P42 | <b>Pítsa fersk, þykk</b>                               | -             |   <b>2</b> ; <b>bökunarplata</b> með bökunarpappír                                                                                                                                                                 |

|     | Diskur                                     | Þyngd  | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P43 | Opnar eggjabök-<br>ur                      | -      |  2; kökuform á vírhillu                                                                                                                                                                                                                                       |
| P44 | Snittubrauð /<br>Ciabatta / Hvítt<br>brauð | 0.8 kg |   2;  150ml; <b>bökunarplata</b> með bök-<br>unarpappír<br>Hvítt brauð þarfnast meiri tíma. |
| P45 | Fjölkorna- /<br>rúg- / dökkt bra-<br>uð    | 1 kg   |   2;  150ml; <b>bökunarplata</b> með bök-<br>unarpappír / brauðform á vírhillu              |

Breyting á: Stillingar

- 1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
- 2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja .  
Ýttu á OK.
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja  
valkostinn. Ýttu á OK.
- 4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra  
gildið. Ýttu á OK.
- 5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í  
slökkva-stöðuna til að fara út úr  
Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

|    | Stilling   | Gildi                                    |
|----|------------|------------------------------------------|
| 01 | Tími dags  | Breyta                                   |
| 02 | Skjábirta  | 1 - 5                                    |
| 03 | Lykiltónar | 1 - Píp, 2 -<br>Smellur, 3 -<br>Hljóð af |

|    | Stilling                       | Gildi                  |
|----|--------------------------------|------------------------|
| 04 | Hljóðstyrkur<br>hljóðgjafa     | 1 - 4                  |
| 05 | Upptalning                     | Kveikja / Slök-<br>kva |
| 06 | Létt                           | Kveikja / Slök-<br>kva |
| 07 | Hröð upphitun                  | Kveikja / Slök-<br>kva |
| 08 | Kynningarhamur                 | -                      |
| 09 | Útgáfa hugbú-<br>naðar         | Athuga                 |
| 10 | Endursetja allar<br>stillingar | Já / Nei               |

## Klukkuaðgerðir

### Lýsing á tímastilliaðgerðum

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Mínút-umælir</b>     | Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilis-tækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.    |
| <br><b>Eldunar-tími</b>     | Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.                                                                         |
| <br><b>Seinkun á ræsing</b> | Til að fresta ræingu og / eða lokum eldunar.                                                                                                                                     |
| <br><b>Uptalning</b>        | Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilis-tækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er. |

### Stilling: Mínútumælir

1. Ýttu á .

Skjárinn sýnir: 0:00 og .

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Mínútumælir.
3. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

### Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á  þangað til skjárinn sýnir: 0:00 og .
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.

4. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.
5. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

### Stilling: Seinkun á ræsing

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á  þangað til skjárinn sýnir:  og START.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.
4. Ýttu á OK.

Skjárinn sýnir: --:--  STOP.

5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.
  6. Ýttu á OK.
- Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.
7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

### Stilling: Uptalning

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.
2. Snúðu stjórnnunarhnúðnum til að velja  / Uptalning. Sjá Dagleg notkun, Valmynd: Stillingar.
3. Þrýstu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á Uptimer-tímastilliaðgerðinni.
5. Ýttu á OK.

### Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja  /  
Tími dags. Sjá Dagleg notkun, Valmynd:  
Stillingar.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla  
klukkuna.

4. Ýttu á OK.

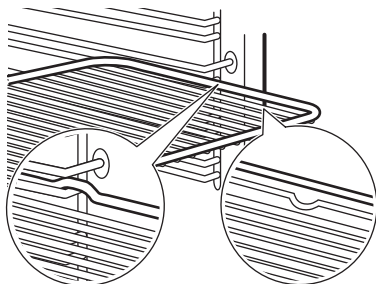
## Notkun fylgihluta

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um  
Öryggismál.

### Aukabúnaður settur í

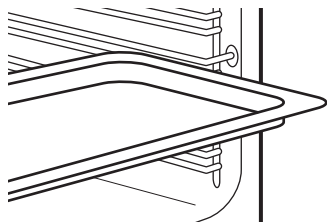
Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn  
þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður  
sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af.  
Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að  
eldunaráhöld renni niður af hillunni.

#### Vírhilla



Ýttu hillunni milli stýristanganna á  
hilluberanum og gakktu úr skugga um að  
fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að  
hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins.

#### Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á  
hilluberanum. Settu bökunarplötuna með  
halla að bakhlíð ofnrýmisins.

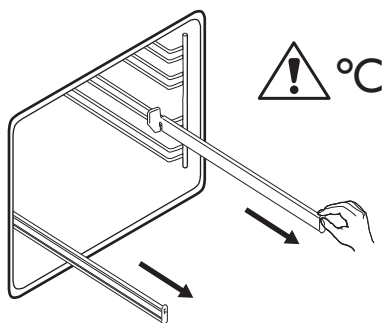
### Nota skal: Útdraganlegar rennur

-  Geymdu leiðbeiningar fyrir  
útdraganlegar rennur fyrir  
framtíðarnotkun.

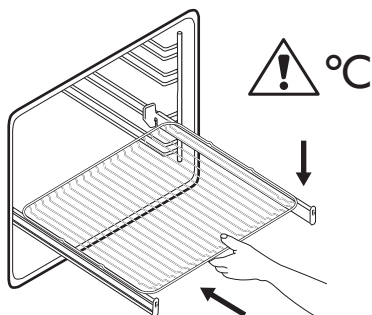
Útdraganlegar rennur aðstoða þig við að  
setja í og fjarlægja vírhillur og plötur á  
auðveldari hátt.

-  **VARÚÐ!** Ekki hreinsa  
útdraganlegu rennurnar í  
uppbvottavél. Ekki smyrja  
útdraganlegu rennurnar.

1. Dragðu út hægri og vinstri útdraganlegu  
rennurnar.



2. Settu vírhilluna á útdraganlegu  
rennurnar og ýttu þeim varlega inn í  
ofninn. Gættu þess að ýta útdraganlegu  
rennunum alveg inn í ofninn áður en þú  
lokar ofnhurðinni.



## Viðbótaraðgerðir

### Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.

Hljóðmerki heyrst.  - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

 - ýttu á og haltu inni til að slökka á aðgerðinni.

### Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

|  (°C) |  (klst) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                     |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                      |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                      |
| 250 - hámark                                                                           | 3                                                                                        |

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá Klukkuaðgerðir.

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Seinkun á ræsingun.

### Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Ábendingar og góð ráð

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Tegund matvæla   |
|  | Upphitunaraðgerð |
| °C                                                                                | Hitastig         |
|  | Aukahlutur       |

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Hillustaða        |
|  | Eldunartími (mín) |

Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

- **Pítsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm
- **Bökunarfat** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26 cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8 cm, hæð 5 cm
- **Álbakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm

Bökun með rökum blæstri

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

|  |  | °C  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Snúðar, 16 stykki                                                                  | bökunarplata eða lekabakki                                                         | 180 | 2                                                                                  | 20 - 30                                                                            |
| Rúllutertur, 9 stykki                                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                         | 180 | 2                                                                                  | 30 - 40                                                                            |
| Frosin pítsa, 0.35 kg                                                              | vírhilla                                                                           | 220 | 2                                                                                  | 10 - 15                                                                            |
| Rúlluterta                                                                         | bökunarplata eða lekabakki                                                         | 170 | 2                                                                                  | 25 - 35                                                                            |
| Brúnkaka                                                                           | bökunarplata eða lekabakki                                                         | 175 | 3                                                                                  | 25 - 30                                                                            |
| Frauðréttur, 6 stykki                                                              | ramekin-skálar úr keramik á vírhillu                                               | 200 | 3                                                                                  | 25 - 30                                                                            |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Svampbökubotnar                                                                   | bakki fyrir bökubotn á vírhillu                                                   | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Viktoríu-samloka                                                                  | bökunardiskur á vírhillu                                                          | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Heill fiskur, 0.2 kg                                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskflök, 0.3 kg                                                                  | pítsufat á vírhillu                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg                                                | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                  | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Smákökkur, 16 stykki                                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makkarónur, 24 stykki                                                             | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Formkökur, 12 stykki                                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Bragðmikið sæta-brauð, 20 stykki                                                  | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki                                                  | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartalettur, 8 stykki                                                             | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg                                             | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Eggjakaka grænmetisætunnar                                                        | pítsufat á vírhillu                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg                                              | bökunarplata eða lekabakki                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

### Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Litlar kökur, 20 á plötu                                                          | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Litlar kökur, 20 á plötu                                                          | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Litlar kökur, 20 á plötu                                                          | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm                                                          | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Vírhilla                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm                                                          | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Vírhilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Vírhilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Vírhilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Vírhilla                                                                          | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Bauðrist <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Vírhilla                                                                          | 4                                                                                 | hámark    | 1 - 5                                                                             |

1) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

Umhirða og hreinsun

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Hreinsaðu og kannaðu dyrabéttiborðann í ramma hólfins.

- Notaðu þrífalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu

lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

### Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

### Hólf ofnrýmisins hreinsað

Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

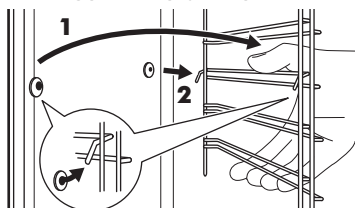
**i** Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn eftir hverjar 5 - 10 eldanir.

1. Helltu: 250 ml af hvítu ediki eða sítrónusýru í hólf ofnrýmisins. Notaðu edik með að hámarki 6% sýru án íblöndunarefna.
2. Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.
3. Hreinsaðu hólfíð með volgu vatni og mjúkum klút.

### Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Settu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

### Vatnshreinsun

Þetta hreinsunarferli notar raka til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir verða í heimilistækinu.

1. Helltu vatni í hólf ofnrýmisins: 200 ml.
2. Stilltu á aðgerðina .
3. Stilltu hitastigið á 90°C.
4. Láttu heimilistækið vinna í 30 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu.
6. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfíð með mjúkum klút.

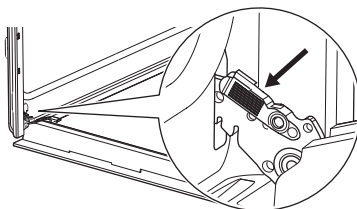
### Hurð fjarlægð og ísett

Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

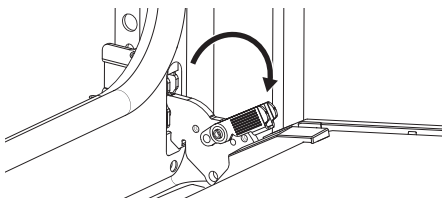


**VARÚÐ!** Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

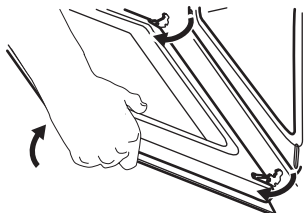
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamírnar.



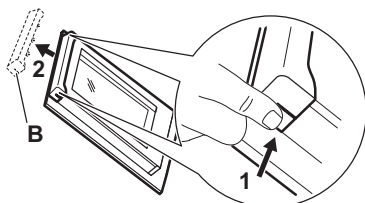
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



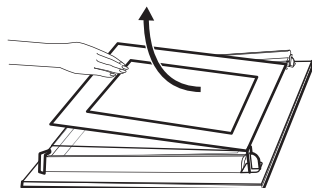
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarklæðninguna **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



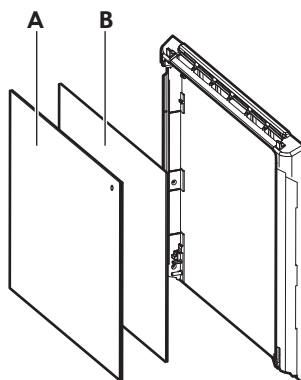
8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar, hurðarklæðninguna og ofnhurðina í og loka krækjunum á báðum lömum.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum. Gættu þess að þú komir glerplötunum

(**A** og **B**) fyrir aftur í réttri röð. Hugaðu að táknninu / áletrun á hlið glerplötunnar. Hver glerplata er ólík til að auðvelda að taka í sundur og setja saman.

Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar. Gakktu úr skugga um eftir uppsetninguna að yfirborð glerplöturammans á prentsvæði plötunnar sé ekki gróft viðkomu.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.



Passaðu þig að setja miðju glerplötuna rétt í stæðin.



## Skipt um ljósið



**ADVÖRUN!** Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

**⚠ VARÚÐ!** Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

- 2. Hreinsaðu glerhlífina.
- 3. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitapolinni ljósaperu.
- 4. Komdu glerhlífinni fyrir.

Bakljós

- 1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

**Bilanaleit**

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

| Vandamál                                | Athugaðu eftirfarandi...                                                |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Heimilistækið hitnar ekki.              | Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk-taðgerð-inni.                     |
| Heimilistækið hitnar ekki.              | Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.                                  |
| Heimilistækið hitnar ekki.              | Lás hefur verið afvirkjaður.                                            |
| Slökkt er á ljósinu.                    | Bökun með rökum blæstri - er virkjuð.                                   |
| Ljósið virkar ekki.                     | Ljósaperan er ónýt.                                                     |
| Dyrápéttiborðinn er skemmdur.           | Ekki nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. |
| Skjárinn sýnir 00:00 .                  | Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.                                    |
| Vatnið lekur út úr holrými ofnhólfsins. | Það er of mikið vatn í holrými ofnhólfsins.                             |

**i** Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

**Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:**

**Þjónustugögn**

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

|                  |  |
|------------------|--|
| Módel (MOD.):    |  |
| Vörunúmer (PNC): |  |
| Raðnúmer (S.N.): |  |

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

|                        |                        |                            |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Mál (innri)            | Breidd<br>Hæð<br>Lengd | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Flatarmál bökunarplötu | 1438 cm <sup>2</sup>   |                            |
| Efsta hitunareining    | 2300 W                 |                            |
| Neðsta hitunareining   | 1000 W                 |                            |
| Grill                  | 2300 W                 |                            |
| Hringur                | 2400 W                 |                            |
| Heildarmálgildi        | 2990 W                 |                            |
| Spenna                 | 220 - 240 V            |                            |
| Tíðni                  | 50 - 60 Hz             |                            |
| Fjöldi aðgerða         | 9                      |                            |

Orkunýtni

Vöruupplýsingablað og vöruupplýsingar samkvæmt reglugerðum ESB um orkumerkingar og visthönnun

|                                                      |                                          |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Heiti birgja                                         | IKEA                                     |
| Auðkenni tegundar                                    | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Orkunýtnistuðull                                     | 81.2                                     |
| Orkunýtniflokkur                                     | A+                                       |
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur  | 0.93 kWh/hringrás                        |
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur | 0.69 kWh/hringrás                        |
| Fjöldi holrýma                                       | 1                                        |
| Hitagjafi                                            | Rafmagn                                  |
| Hljóðstyrkur                                         | 72 l                                     |

| Tegund ofns                                                                                                                  | Innbyggður ofn        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Massi                                                                                                                        | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                              | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga. |                       |         |

Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorkuham

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rafmagnsnotkun í biðham                                                      | 0.8 W  |
| Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham | 20 mín |

Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið

og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

## Umhverfismál

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið

ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

## IKEA-ÁBYRGÐ

### Hvað gildir IKEA-ábyrgðin lengi?

Ábyrgðin er í gildi í 5 ár frá kaupdegi vörunnar í IKEA. Framvísa þarf upprunalegu sölukvittuninni til sönnunar á kaupnum. Ef gert er við heimilistækið á meðan það er í ábyrgð, framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins.

### Hver sér um þjónustuna?

Þjónustuaðili IKEA veitir þjónustuna í gegnum eigin viðgerðarþjónustu eða samþykktá samstarfsviðgerðarþjónustu.

### Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efniviði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

### Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA

eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

### Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.
- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiðbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.
- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispur og hugsanlegan litamun.
- Skemmdir sem verða fyrir slysi vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhólfum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: keramikgleri, aukahlutum, leirtaus- og hnífaparakörfum, aðrennslis- og frárennslisrörum, þéttum, perum og peruhlífum, skjáum, hnöppum, hlífum og hlífapörtum. Nema sannanlegt sé skemmdirnar séu tilkomnar vegna framleiðslugalla.

- Tilfelli þegar tækniþáttur skoðar heimilistækið og finnur engan galla.
  - Viðgerðir ekki framkvæmdar af þjónustuaðilum skipuðum af okkur og/eða samþykktum þjónustuaðila sem við eigum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
  - Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilýsingu.
  - Notkun heimilistækisins annars staðar en inni á heimilinu, þ.e. í atvinnuskyni.
  - Skemmdir við flutninga. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir hugsanlegum skemmdum sem verða við flutningana.
- Hins vegar ef IKEA afhendir vöruna á afhendingarheimilisfang viðskiptavinarins, þá nær þessi ábyrgð yfir skemmdir sem verða við flutningana.
- Kostnað við að setja upp IKEA-heimilistækið í fyrsta sinn. Hins vegar ef þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónusta gerir við eða skiptir heimilistækinu samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

### Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

### Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tæknikröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

### Sérstök eftirsölupjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsölupjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;
2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
  - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
  - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.
3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilýsingu IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklinga vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

### Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.

**i** Til þess að geta veitt þér hraðari þjónustu mælum við með því að þú notir eingöngu símanúmerin sem gefin eru upp aftast í þessari handbók. Notaðu alltaf númerin sem gefin eru upp í bæklingnum fyrir það tiltekna heimilistæki sem þú þarft aðstoð fyrir. Áður en þú hringir í okkur skaltu vera viss um að hafa handtækt IKEA-vörunúmerið (8 talna kóða) og raðnúmerið (8 talna kóða sem finna má á merkiplötunni) fyrir heimilistækið sem þú þarft aðstoð okkar við.

**i** **GEYMDU SÖLUKVITTUNINA!**  
Hún er þín staðfesting á kaupunum og skilyrði þess að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni sést jafnframt IKEA-vöruheiti og -númer (8 stafa talnaruna) hvers heimilistækis sem þú keyptir.

### **Þarftu frekari hjálp?**

Til að fá svör við öðrum spurningum sem ekki tengjast eftirsölubjónustu heimilistækisins þíns skaltu hringja í þjónustusíma næstu IKEA-verslunar. Við mælum með að lesa bæklingana sem fylgdu heimilistækinu áður en þú hefur samband við okkur.

## Indice

|                                       |     |                              |     |
|---------------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Informazioni di sicurezza             | 236 | Funzioni aggiuntive          | 251 |
| Istruzioni di sicurezza               | 238 | Consigli e suggerimenti      | 252 |
| Installazione                         | 240 | Cura e pulizia               | 255 |
| Descrizione del prodotto              | 241 | Risoluzione dei problemi     | 258 |
| Pannello dei comandi                  | 242 | Dati tecnici                 | 259 |
| Prima di utilizzare l'apparecchiatura | 242 | Efficienza energetica        | 259 |
| per la prima volta                    |     | Considerazioni sull'ambiente | 261 |
| Uso quotidiano                        | 243 | GARANZIA IKEA                | 261 |
| Funzioni orologio                     | 249 |                              |     |
| Uso degli accessori                   | 250 |                              |     |

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.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

## 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.

## 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.
- Assicurarsi 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.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- 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

- i** Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

## Installazione dell'impianto elettrico

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

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

Il forno è fornito solo di cavo di collegamento alla 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

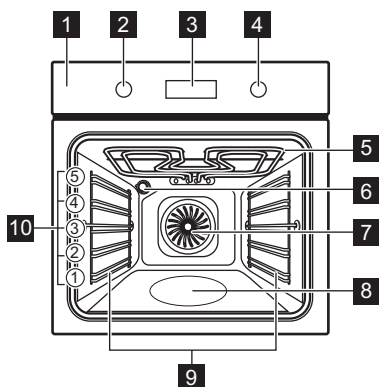
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1380       | 3 x 0.75                            |
| massimo 2300       | 3 x 1                               |
| massimo 3680       | 3 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** Manopola di regolazione delle funzioni cottura  
**3** Display

- 4** Manopola di regolazione  
**5** Resistenza  
**6** Lampadina  
**7** Ventola  
**8** Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua  
**9** Supporto ripiano, rimovibile  
**10** Posizioni ripiano

### Accessori

- **Ripiano a filo** x 1  
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1  
Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1  
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.
- **Guide telescopiche** x 1 set  
Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

- 1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
- 2. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

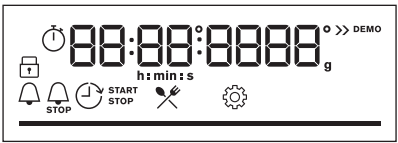
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off .

Panoramica del pannello di controllo

|                                                                                   |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Premere per impostare le funzioni del timer.                    |
|  | Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido. |
|  | Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.  |
|  | Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.               |
| OK                                                                                | Premere per confermare la selezione.                            |

Spie display

Display con le funzioni chiave:



|                                                                                    |                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | L'apparecchiatura è bloccata.                                                                                                              |
|   | Sottomenu: Cottura guidata.                                                                                                                |
|   | Sottomenu: Impostazioni                                                                                                                    |
|   | Riscaldamento rapido è attivato.                                                                                                           |
|   | La cottura a vapore è attivata.                                                                                                            |
|   | Contaminuti è attivato.                                                                                                                    |
|   | Tempo di cottura è attivato.                                                                                                               |
|   | Ora partenza ritardata è attivata.                                                                                                         |
|   | Timer è attivato.                                                                                                                          |
|  | Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina. |

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta



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

Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: "00:00" o "12:00" (a seconda del modello).

- 1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
- 2. Premere OK.

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. Spegnerne 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.

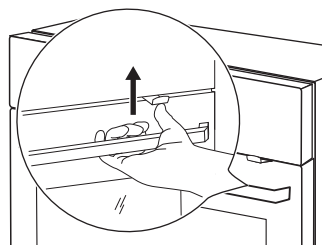
### Blocco sicurezza bambini meccanica

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:

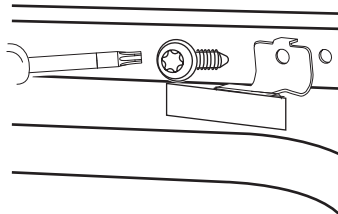
1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.

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



#### Cottura ventilata

Per arrostitre 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.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Cottura convenzionale</b><br>Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <b>SteamBake / Pulizia con acqua</b><br>Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento. Fare riferimento a Cura e pulizia per ulteriori informazioni su: Pulizia con acqua.                                                                                                                                       |
|    | <b>Cibi congelati</b><br>Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <b>Funzione Pizza</b><br>Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Resistenza inferiore</b><br>Per una doratura e una Base croccante /Cottura finale. Usare il primo livello griglia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>Cottura ventilata umida</b><br>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. |
|  | <b>Grill</b><br>Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Doppio grill ventilato</b><br>Per arrostitre grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



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

### 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. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

 Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

### Impostazione: SteamBake- Cottura a vapore

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Riempire l'incavo della cavità con massimo 250 ml di acqua di rubinetto. Non riempire la goffatura della cavità con acqua durante la cottura o quando l'apparecchiatura è calda.

- 3. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento .
- 4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
- 5. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 10 min. per creare umidità.
- 6. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
- 7. Al termine della cottura ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura.
- 8. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità con un panno morbido.

 **AVVERTENZA!** Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.

**Accesso: Menu** 

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

- 1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .

Il display visualizza , .

- 2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

**Impostazione: Cottura guidata** 

Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati per piatti

dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

- 1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
- 2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
- 3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
- 4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
- 5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
- 6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

| Legenda                                                                            |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|   | Regolazione del peso disponibile.                                   |
|   | Riempire l'incavo della cavità con l'acqua per la cottura a vapore. |
|   | Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.       |
|  | Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.   |

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

|    | Piatto                    | Peso                              | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | Roast beef, al sangue     | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi |  <b>2 ; lamiera dolci</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| P2 | Roast beef, cottura media |                                   |                                                                                                                                                                                                          |
| P3 | Roast beef, ben cotto     |                                   |                                                                                                                                                                                                          |

|     | Piatto                                                        | Peso                                     | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | <b>Bistecca, media cottura</b>                                | 180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse |   <b>3</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                          |
| P5  | <b>Arrosto di manzo / brasato</b> (costoletta, scamone, fesa) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.                      |
| P6  | <b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)                  | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi        |  <b>2</b> ; <b>lamiera dolci</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                                         |
| P7  | <b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P8  | <b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)                  |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P9  | <b>Filetto di manzo, al sangue</b> (cottura lenta)            | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi      |  <b>2</b> ; <b>lamiera dolci</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                                         |
| P10 | <b>Filetto di manzo, cott. media</b> (cottura lenta)          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P11 | <b>Filetto di manzo, ben cotto</b> (cottura lenta)            |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P12 | <b>Arrosto di vitello</b> (ad es. spalla)                     | 0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi          |   <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. Arrosto coperto. |
| P13 | <b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>                       | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Aggiungere 200 ml di liquido alla pirofila.                                                                                   |
| P14 | <b>Maiale sfilacciato</b> (cottura lenta)                     | 1.5 - 2 kg                               |  <b>2</b> ; <b>lamiera dolci</b><br>Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.                                                                                                                                                             |
| P15 | <b>Lombo di maiale, fresco</b>                                | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi        |  <b>2</b> ; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                          |

|     | Piatto                              | Peso                                                              | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | <b>Costolette di maiale</b>         | 2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili |  <b>3 ; leccarda</b><br>Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.                                                                                                                                                                                          |
| P17 | <b>Cosciotto d'agnello con ossa</b> | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi                                 |  <b>2</b> pirofila su <b>lamiera dolci</b><br>Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.                                                                                                                                                                                                         |
| P18 | <b>Pollo intero</b>                 | 1 - 1.5 kg; fresco                                                |   <b>2 ;</b>  200 ml; stampo per sformati su <b>lamiera dolci</b><br>Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| P19 | <b>Mezzo pollo</b>                  | 0.5 - 0.8 kg                                                      |  <b>3 ; lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P20 | <b>Petto di pollo</b>               | 180 - 200 g per pezzo                                             |   <b>2</b> casseruola su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.                                                                                                              |
| P21 | <b>Cosce di pollo, fresche</b>      | -                                                                 |  <b>3 ; lamiera dolci</b><br>Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.                                                                                                                                                                   |
| P22 | <b>Anatra, intera</b>               | 2 - 3 kg                                                          |   <b>2 ;</b> pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.                                                                                                       |
| P23 | <b>Oca, intera</b>                  | 4 - 5 kg                                                          |   <b>2 ; leccarda</b><br>Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.                                                                                                              |
| P24 | <b>Polpettone</b>                   | 1 kg                                                              |  <b>2 ; ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P25 | <b>Pesce intero, grigliato</b>      | 0.5 - 1 kg per pesce                                              |  <b>2 ; lamiera dolci</b><br>Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.                                                                                                                                                                                                                                |
| P26 | <b>Filetto di pesce</b>             | -                                                                 |   <b>3 ;</b> casseruola su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                     |
| P27 | <b>Torta ai formaggi</b>            | -                                                                 |  <b>2 ;</b>  28 cm Tortiera apribile su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                        |
| P28 | <b>Torta di mele</b>                | -                                                                 |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; <b>lamiera dolci</b>                                                                                  |
| P29 | <b>Crostata di mele</b>             | -                                                                 |  <b>2 ;</b> tortiera su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |

|     | Piatto                                                   | Peso            | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | <b>Torta di mele americana</b>                           | -               |   2 ;  100 - 150 ml;  22 cm tortiera su <b>ripiano a filo</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                          | 2 kg di impasto |  3 <b>leccarda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P32 | <b>Muffin</b>                                            | -               |   2 ;  100 - 150 ml; vassoio muffin su <b>ripiano a filo</b>                                                                                   |
| P33 | <b>Torta di pane</b>                                     | -               |  2 ; leccarda su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P34 | <b>Patate al forno</b>                                   | 1 kg            |  2 ; <b>lamiera dolci</b><br>Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.                                                                                                                                                                                                                            |
| P35 | <b>Spicchi</b>                                           | 1 kg            |  3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno<br>Tagliare le patate a pezzi.                                                                                                                                                                                                                              |
| P36 | <b>Verdure miste grigliate</b>                           | 1 - 1.5 kg      |  3 <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno<br>Tagliare le verdure a pezzi.                                                                                                                                                                                                                             |
| P37 | <b>Crocchette, surgelate</b>                             | 0.5 kg          |  3 ; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P38 | <b>Patatine, surgelate</b>                               | 0.75 kg         |  3 ; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P39 | <b>Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca</b> | 1 - 1.5 kg      |  2 ; casseruola su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P40 | <b>Patate gratinate (patate crude)</b>                   | 1 - 1.5 kg      |  1 ; casseruola su <b>ripiano a filo</b><br>Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.                                                                                                                                                                                                                     |
| P41 | <b>Pizza fresca, sottile</b>                             | -               |   2 ;  100 ml; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno                                                                            |
| P42 | <b>Pizza fresca, spessa</b>                              | -               |   2 ; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno                                                                                                                                                                     |
| P43 | <b>Quiche</b>                                            | -               |  2 ; teglia da forno su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P44 | <b>Baguette / Ciabatta / Pane bianco</b>                 | 0.8 kg          |   2 ;  150ml; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno<br>Più tempo necessario per il pane bianco.                                 |

|     | Piatto                         | Peso | Livello / Accessorio ripiano                                                        |
|-----|--------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| P45 | Pane integrale / segale / nero | 1 kg | 2 ;  150ml; lamiera dolci rivestita con carta forno / leccarda su ripiano a griglia |

Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su .
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

|    | Impostazione | Valore   |
|----|--------------|----------|
| 01 | Imposta ora  | Modifica |
| 02 | Luminosità   | 1 - 5    |

|    | Impostazione                                  | Valore                                    |
|----|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 03 | Volume toni                                   | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono di-sattivato |
| 04 | Volume acustico                               | 1 - 4                                     |
| 05 | Timer                                         | On/Off                                    |
| 06 | Luce cappa                                    | On/Off                                    |
| 07 | Riscaldamento rapido                          | On/Off                                    |
| 08 | Modalità demo                                 | -                                         |
| 09 | Versione soft-ware                            | Controllare                               |
| 10 | Ripristino impo-stazioni iniziali di fabbrica | Sì / No                                   |

Funzioni orologio

Descrizione funzioni timer

|                      |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Contami-nuti     | Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamen-to dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento. |
| <br>Tempo di cottura | Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrom-pe automaticamente.                                                                        |

|                              |                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ora par-tenza ri-tardata | Per posticipare l'inizio e/o la fi-ne della cottura.                                                                                                                                                                  |
| <br>Timer                    | Per mostrare la durata di fun-zionamento dell'apparecchia-tura. Il massimo è 23 h 59 min.. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del-l'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momen-to. |

Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

### Impostazione: Tempo di cottura

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  finché il display non visualizza: 0:00 e  **STOP**.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere **OK**. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere  finché il display non visualizza:  e **START**.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere **OK**.

Il display visualizza: --:--  **STOP**.

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere **OK**.  
Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.
7. Al termine del tempo, premere **OK** e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Timer. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Premere **OK**.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere **OK**.

### Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Imposta ora. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere **OK**.

## Uso degli accessori

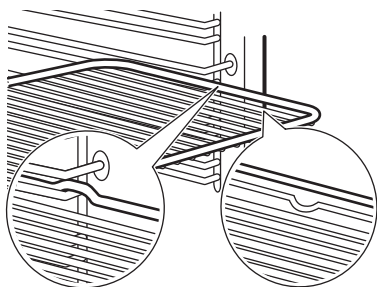


**AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Ripiano a filo

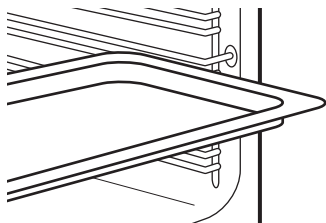
### Inserimento di accessori

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.



Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. 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.

#### Usando: Guide telescopiche



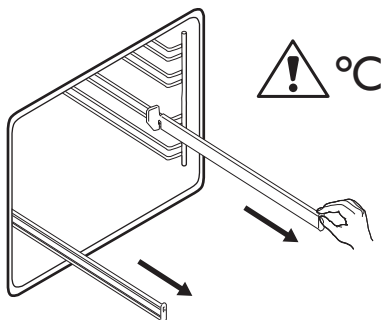
Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

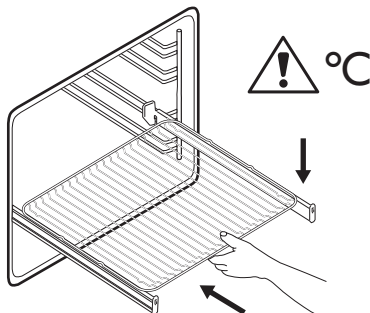


**ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche nella lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1. Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.



2. Collocare la griglia sulle guide telescopiche e spingere queste ultime delicatamente all'interno del forno. Accertarsi di inserire completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.



## Funzioni aggiuntive

#### Blocco tasti

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

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

 - tenere premuto per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

### 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                                                                                  |

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - massimo                                                                          | 3                                                                                     |

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 cappa, Ora partenza ritardata.

### 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.

## Consigli e suggerimenti

### Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle 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              |
|  | Posizione ripiano       |
|  | Tempo di cottura (min.) |

### 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.

- **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.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Panini, 9 pezzi                                                                   | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rotolo con marmellata                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                  | stampini di ceramica sulla griglia                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base pan di Spagna                                                                | teglia per timballo su griglia                                                    | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pasticcini per il tè                                                              | piatto da forno su griglia                                                        | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pesce lesso, 0,3 kg                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                          | teglia per pizza su griglia                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne lessa, 0,25 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Meringhe, 24 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max       | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 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. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- 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.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa,

mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. 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.

#### Pulizia dell'incavo della cavità

Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.

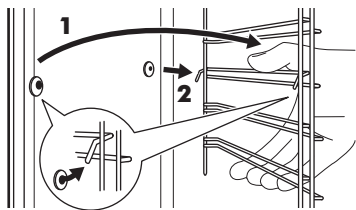
- i** Per la funzione: SteamBake pulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.

1. Versare: 250 ml di aceto bianco o acido citrico nella goffratura cavità. Utilizzare aceto al 6% di acidità massima senza additivi.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

### Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

### Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min..
5. Spegner l'elettrodomestico.

6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

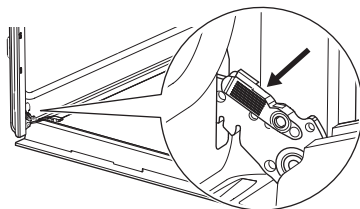
### Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

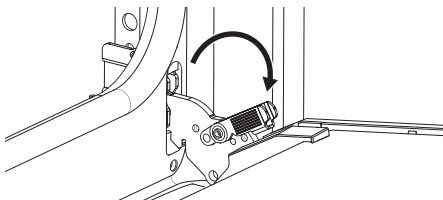


**ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

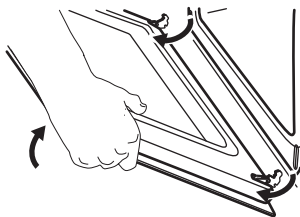
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



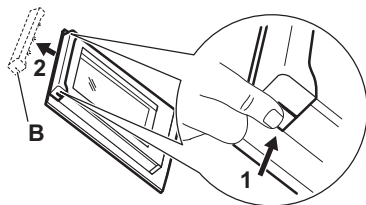
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



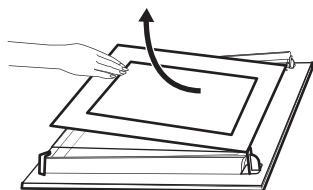
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. 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.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



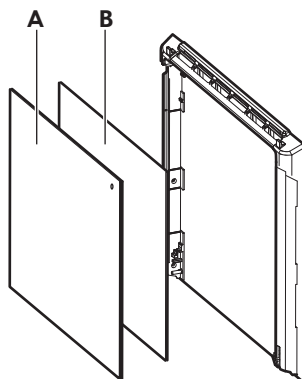
8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, quindi chiudere i fermi sulle due cerniere.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



## 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.



**ATTENZIONE!** Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.

3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## Risoluzione dei problemi



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

### Cosa fare se...

| Problema                                         | Controllare se...                                                              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| L'elettrodomestico non si riscalda.              | Lo spegnimento automatico è disattivo.                                         |
| L'elettrodomestico non si riscalda.              | È saltato il fusibile.                                                         |
| L'elettrodomestico non si riscalda.              | Blocco tasti è disattivato.                                                    |
| La spia è spenta.                                | La Cottura ventilata umida è attivata.                                         |
| La lampadina non funziona.                       | La lampadina è bruciata.                                                       |
| La guarnizione della porta è danneggiata.        | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. |
| Il display visualizza 00:00.                     | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. |
| L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità. | La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.            |



Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

### 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<br>Altezza<br>Profondità | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Area della lamiera dolci | 1438 cm <sup>2</sup>               |                            |
| Resistenza superiore     | 2300 W                             |                            |
| Resistenza inferiore     | 1000 W                             |                            |
| Grill                    | 2300 W                             |                            |
| Anello                   | 2400 W                             |                            |
| Valutazione totale       | 2990 W                             |                            |
| Tensione                 | 220 - 240 V                        |                            |
| Frequenza                | 50 - 60 Hz                         |                            |
| Numero di funzioni       | 9                                  |                            |

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto in conformità alla normativa sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea ed Ecodesign

|                                                                                   |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nome del fornitore                                                                | IKEA                                     |
| Identificazione modello                                                           | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 81.2                                     |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A+                                       |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.93 kWh/ciclo                           |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69 kWh/ciclo                           |
| Numero di cavità                                                                  | 1                                        |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità                              |
| Volume                                                                            | 72 l                                     |

|                                                                                                                                                                           |                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Tipo di forno                                                                                                                                                             | Forno da incasso      |         |
| Massa                                                                                                                                                                     | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                                           | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni. |                       |         |

**Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile**

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0.8 W   |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min. |

**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.
- 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 . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## GARANZIA IKEA

### Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

### Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

### Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura della garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N.

99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

### Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

### Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.

- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per

adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

### **Applicabilità delle leggi nazionali**

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

### **Area di validità**

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

### **Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:**

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
  - installazione di cucine complete IKEA;
  - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

### Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

-  Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

-  **CONSERVATE LO SCONTRINO!**  
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

### Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

## Innhold

|                       |     |                        |     |
|-----------------------|-----|------------------------|-----|
| Sikkerhetsinformasjon | 264 | Tilleggsfunksjoner     | 278 |
| Sikkerhetsanvisninger | 265 | Råd og Tips            | 278 |
| Montering             | 268 | Stell og rengjøring    | 281 |
| Produktbeskrivelse    | 268 | Feilsøking             | 284 |
| Betjeningspanel       | 269 | Tekniske data          | 285 |
| Før førstegangs bruk  | 269 | Energieffektivitet     | 285 |
| Daglig bruk           | 270 | Beskyttelse av miljøet | 287 |
| Klokkefunksjonene     | 276 | IKEA EUROPA GARANTI    | 287 |
| Bruke tilbehøret      | 277 |                        |     |

Med forbehold om endringer.

## Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

## Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

## Sikkerhetsanvisninger

## Montering

 **ADVARSEL!** Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

## Elektrisk tilkobling

 **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## Bruk

 **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.



**ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
  - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
  - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## Stell og rengjøring



**ADVARSEL!** Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dør glasspanelene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.

- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

## Innvendig lys



**ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

## Avfallshåndtering



**ADVARSEL!** Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.
- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje:** Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

## Montering

**⚠ ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Montering

**i** Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

### Elektrisk montering

**⚠ ADVARSEL!** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

**i** Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

### Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

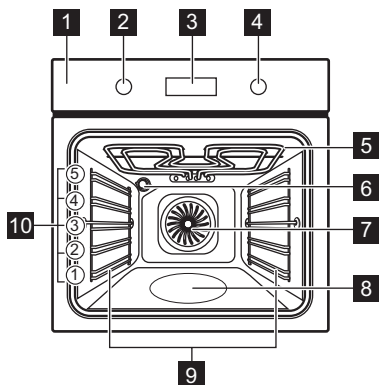
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

| Totalt strømforbruk (W) | Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| maks 1380               | 3 x 0.75                              |
| maks 2300               | 3 x 1                                 |
| maks 3680               | 3 x 1.5                               |

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

## Produktbeskrivelse

### Generell oversikt



**1** Betjeningspanel

- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter
- 5** Varmeelement
- 6** Lys
- 7** Vifte
- 8** Gravert ovnsrom - Beholder for rengjøring med vann
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Hyllenivåer

### Tilbehør

- **Rist** x 1  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1  
For kaker og kjeks.

- **Grill-/stekepannepanne x 1**  
For å bake og steke eller for å samle opp fett.

- **Teleskopiske glideskinner x 1** still  
For hyller og brett.

## Betjeningspanel

### Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
2. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

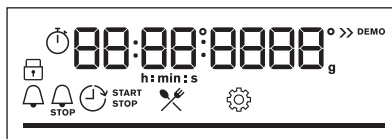
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet .

### Oversikt over betjeningspanel

|                                                                                   |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  | Trykk for å stille inn timerfunksjoner.                      |
|  | Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming. |
|  | Trykk for å slå produktets lampe på og av.                   |
|  | Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås.              |
| OK                                                                                | Trykk for å bekrefte valget.                                 |

### Displayindikatorer

Display med nøkkelfunksjoner:



|                                                                                     |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Produktet er låst.                                                                                                     |
|    | Undermeny: Assistert matlagning.                                                                                       |
|    | Undermeny: Innstillinger                                                                                               |
|    | Hurtigoppvarming er aktivert.                                                                                          |
|    | Dampkoking er aktivert.                                                                                                |
|    | Varselur er aktivert.                                                                                                  |
|    | Tilberedningstid er aktivert.                                                                                          |
|    | Utsatt start er aktivert.                                                                                              |
|   | Tidteller er aktivert.                                                                                                 |
|  | Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over. |

## Før førstegangs bruk



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.

2. Trykk på OK.

### Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.

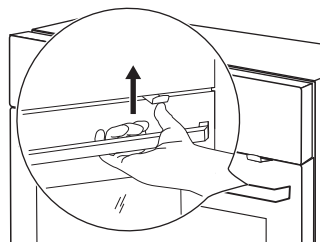
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

### Mekanisk barnesikring

Ovnens har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

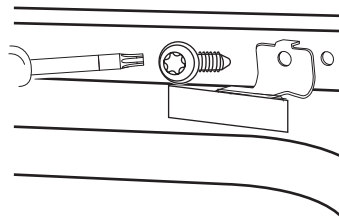
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



Slik fjerner du barnesikringen:

1. Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen.
2. Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.



## Daglig bruk



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Varmefunksjoner

|                                                                                     |                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft</b><br>For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen. |
|  | <b>Over- og undervarme</b><br>For å bake og steke på ett hyllnivå.                                                                                                     |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SteamBake / Rengjøring med vann</b><br>For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenopparme mat med saftigere resultater. Referer til Stell og rengjøring for mer informasjon om: Rengjøring med vann. |
|  | <b>Frossen mat</b><br>For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.                                                                                                                                                   |
|  | <b>Pizzafunksjon</b><br>For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Undervarme</b><br>For å oppnå bruning og en sprø bunn. Bruk det laveste hyllnivået.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Baking med fukt</b><br>Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, referer til Daglig bruk, Merknader om: Baking med fukt. |
|  | <b>Grill</b><br>Slik griller du tynne matstykker og rister brød.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Gratinerer med vifte</b><br>For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.                                                                                                                                                                                                                   |

 Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

### Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).  
Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

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

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt.

### Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

 Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

### Innstilling: SteamBake– Matlaging med damp

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fyll hulrommet med maksimalt 250 ml vann fra springen. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når produktet er varmt.
3. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge ovnsfunksjonen .
4. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
5. Forvarm det tomme produktet i 10 min for å danne fuktighet.
6. Sett maten inn i produktet.
7. Når tilberedningen er ferdig, drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen for å slå av produktet.
8. Pass på at produktet er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnsammeret med en myk klut.



**ADVARSEL!** Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.

### Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til . Displayet viser  .
2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

### Innstilling: Assistert matlaging

Assistert matlaging undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge .  
Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.

6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

| Bildetekst                                                                        |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Vektjustering tilgjengelig.                      |
|  | Fyll bunnen med vann for matlaging med damp.     |
|  | Forvarm produktet før du starter tilberedningen. |
|  | Bretthøyde. Se Produktbeskrivelse.               |

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

|    | Rett                                                  | Vekt                                     | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Roastbiff, rå</b>                                  | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker         |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                             |
| P2 | <b>Roastbiff, medium</b>                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P3 | <b>Roastbiff, godt stekt</b>                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P4 | <b>Biff, medium</b>                                   | 180 - 220 G per stykk; 3 cm tykke skiver |   <b>3 ; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                    |
| P5 | <b>Oksestek / braisert</b> (ribbe, rund, tykk flanke) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2 ; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. |
| P6 | <b>Roastbiff, rå</b> (langtidssteking)                | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker         |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                           |
| P7 | <b>Roastbiff, medium</b> (langtidssteking)            |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P8 | <b>Roastbiff, godt stekt</b> (langtidssteking)        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|     | Rett                                                | Vekt                                   | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Filet av biff, rå</b><br>(langtidssteking)       | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker     |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                                                                                                               |
| P10 | <b>Filet av biff, medium</b> (langtidssteking)      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P11 | <b>Filet av biff, passe stekt</b> (langtidssteking) |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P12 | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker       |   <b>2 ; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. Stek det tildekket.                                                                                   |
| P13 | <b>Svinenakke eller skulder</b>                     | 1.5 - 2 kg                             |   <b>2 ; stekeform på rist</b><br>Tilsett 200 ml væske i stekeformen.                                                                                                                                                        |
| P14 | <b>Pulled pork</b><br>(langsom tilberedning)        | 1.5 - 2 kg                             |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                                                                                                                                                                                                             |
| P15 | <b>Svinekam, fersk</b>                              | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker       |   <b>2 ; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                      |
| P16 | <b>Svineribbe</b>                                   | 2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber |  <b>3 ; langpanne</b><br>Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                                                                                                     |
| P17 | <b>Lammelår med ben</b>                             | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker       |  <b>2 ; stekeform på stekebrett</b><br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                                                                                                                   |
| P18 | <b>Hel kylling</b>                                  | 1 - 1.5 kg; fersk                      |   <b>2 ;</b>  200 ml; gryterettform på <b>stekebrett</b><br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| P19 | <b>Halv kylling</b>                                 | 0.5 - 0.8 kg                           |  <b>3 ; stekebrett</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P20 | <b>Kyllingbryst</b>                                 | 180 - 200 G per stykk                  |   <b>2 ; gryterett på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                                                                                                                                        |

|     | Rett                              | Vekt                   | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P21 | Kyllinglår, ferske                | -                      |  <b>3 ; stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lave-<br>re temperatur og kok dem lenger.                                                                                                                           |
| P22 | Hel and                           | 2 - 3 kg               |   <b>2 ; stekeform på rist</b><br>Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter<br>halve steketiden.                                                     |
| P23 | Hel gås                           | 4 - 5 kg               |   <b>2 ; langpanne</b><br>Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter<br>halve steketiden.                                                           |
| P24 | Kjøttpudding                      | 1 kg                   |  <b>2 ; rist</b>                                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | Hel fisk, grillet                 | 0.5 - 1 kg per<br>fisk |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Fyll fisken med smør, krydder og urter.                                                                                                                                                                       |
| P26 | Fiskefilét                        | -                      |   <b>3 ; gryterett på rist</b>                                                                                                                         |
| P27 | Ostekake                          | -                      |  <b>2 ;</b> Ø 28 cm rund form på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                            |
| P28 | Eplekake                          | -                      |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; <b>stekebrett</b>                         |
| P29 | Epleterte                         | -                      |  <b>2 ;</b> paiform på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                                      |
| P30 | Elepai                            | -                      |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; Ø 22 cm pai-<br>form på <b>rist</b>       |
| P31 | Brownies                          | 2 kg av deig           |  <b>3 ; langpanne</b>                                                                                                                                                                                                                  |
| P32 | Muffins                           | -                      |   <b>2 ;</b>  100 - 150 ml; muffinsbrett på<br>rist <b>rist</b> |
| P33 | Brødkake                          | -                      |  <b>2 ;</b> loff-form på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                                  |
| P34 | Bakte poteter                     | 1 kg                   |  <b>2 ; stekebrett</b><br>Legg hele poteter med skinn rett på steke-<br>brettet.                                                                                                                                                      |
| P35 | Båter                             | 1 kg                   |  <b>3 ; stekebrett</b> med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.                                                                                                                                                                       |
| P36 | Grillede blande-<br>de grønnsaker | 1 - 1.5 kg             |  <b>3 ; stekebrett</b> med bakepapir<br>Del grønnsakene i stykker.                                                                                                                                                                    |
| P37 | Kroketter, frosne                 | 0.5 kg                 |  <b>3 ; stekebrett</b>                                                                                                                                                                                                                |

|     | Rett                                            | Vekt       | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P38 | Pommes frites, frossen                          | 0.75 kg    |  3 ; stekebrett                                                                                                                                                                                                                                |
| P39 | Kjøtt- / grønnsakslasagne med tørre pastaplater | 1 - 1.5 kg |  2 ; gryterett på rist                                                                                                                                                                                                                         |
| P40 | Potetgrateng (råpoteter)                        | 1 - 1.5 kg |  1 ; gryterett på rist<br>Snu retten etter halve tilberedningstiden.                                                                                                                                                                           |
| P41 | Fersk pizza, tynn                               | -          |   2 ;  100 ml; stekebrett med bakepapir                                      |
| P42 | Pizza fersk, tykk                               | -          |   2 ; stekebrett med bakepapir                                                                                                                                |
| P43 | Quiche                                          | -          |  2 ; stekeform på rist                                                                                                                                                                                                                         |
| P44 | Baguette / Ciabatta / loff                      | 0.8 kg     |   2 ;  150ml; stekebrett foret med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. |
| P45 | Fullkorns- / rug- / mørkt brød                  | 1 kg       |   2 ;  150ml; stekebrett med bakepapir / brødform på rist                    |

Endring: Innstillinger 

- 1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
  - 2. Drei kontrollbryteren for å velge .  
Trykk på OK
  - 3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
  - 4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.
  - 5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.
- Undermeny: Innstillinger

|    | Innstilling     | Verdi                          |
|----|-----------------|--------------------------------|
| 01 | Tid på dagen    | Endre                          |
| 02 | Skjermlysstyrke | 1 - 5                          |
| 03 | Tastelyder      | 1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av |

|    | Innstilling                     | Verdi      |
|----|---------------------------------|------------|
| 04 | Summervolum                     | 1 - 4      |
| 05 | Tidteller                       | På/Av      |
| 06 | Lys                             | På/Av      |
| 07 | Hurtigoppvarming                | På/Av      |
| 08 | Demomodus                       | -          |
| 09 | Programvareversjon              | Kontroller |
| 10 | Tilbakestill alle innstillinger | Ja / Nei   |

## Klokkefunksjonene

### Beskrivelse av timer-funksjoner

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Varselur</b>         | For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lyd-signal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.      |
| <br><b>Tilberedningstid</b> | For å stille inn tilberedningsva-righet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmekun-sjonen slås automatisk av.                                                      |
| <br><b>Utsatt start</b>     | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.                                                                                                                   |
| <br><b>Tidteller</b>        | For å velge hvor lenge produk-tet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bru-ken av produktet, og kan stilles inn når som helst. |

### Innstilling: Varselur

1. Trykk på .
- Displayet viser: 0:00 og .
2. Drei kontrollbryteren for å stille inn Varselur.
3. Trykk på OK. Timeren starter nedtelling med det samme.

### Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser: 0:00 og .
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk OK. Timeren starter nedtelling med det samme.

5. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

### Innstilling: Utsatt start

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på  til displayet viser:  og START.
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på OK.  
Displayet viser: --:--.
5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på OK.  
Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.
7. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

### Innstilling: Tidteller

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge /Tidteller. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå Uptimer på og av.
5. Trykk på OK.

### Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge /Tid på dagen. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.

4. Trykk på OK.

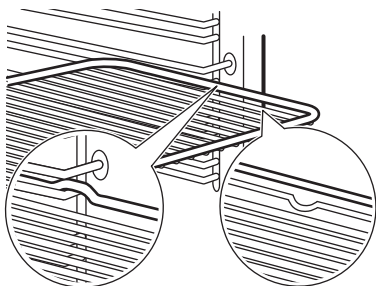
## Bruke tilbehøret

**⚠ ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Innsetting av tilbehør

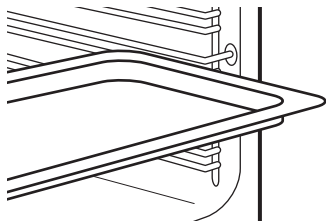
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

#### Rist



Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

#### Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

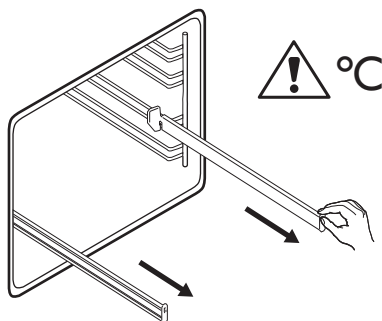
### Slik gjør du: Teleskopiske glideskinner

**i** Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

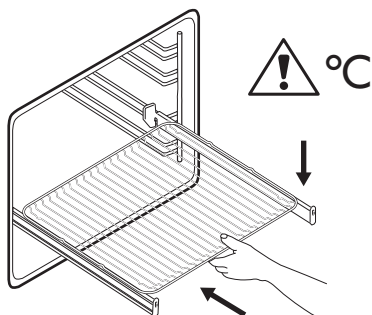
Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

**⚠ FORSIKTIG!** Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

1. Trekk ut høyre og venstre teleskopskinne.



2. Sett risten på teleskopskinnene, og skyv dem forsiktig inn i ovnen. Sørg for at teleskopskinnene er skjøvet helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.



## Tilleggsfunksjoner

### Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Når den er aktivert mens produktet er i bruk, låser den betjeningspanelet og sørger for at de gjeldende tilberedningsinnstillingene fortsetter uavbrutt.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er slått på.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen.

### Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

|  (°C) |  (t) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 – maksimum                                                                         | 3                                                                                     |

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

### Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

## Råd og Tips

### Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Matttype      |
|  | Varmefunksjon |
|  | Temperatur    |
|  | Tilbehør      |
|  | Hyllenivå     |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Tilberedningstid (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

**Baking med fukt – anbefalt tilbehør**

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

**Baking med fukt**

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Søt små gjær-bakst, 16 stk                                                        | stekebrett eller langpan-ne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rundstykker, 9 stk                                                                | stekebrett eller langpan-ne                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Frossen pizza, 0,35 kg                                                            | rist                                                                              | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rullekake                                                                         | stekebrett eller langpan-ne                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownies                                                                          | stekebrett eller langpan-ne                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 stk                                                                    | keramisk ildfast form på rist                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sukkerbrødbunn                                                                    | sukkerbrødform på rist                                                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Formkake med syltetøy                                                             | bakeform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Posjert fisk, 0,3 kg                                                              | stekebrett eller langpan-ne                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilét, 0,3 kg                                                                | pizzabrett på rist                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Posjert kjøtt, 0,25 kg                                                            | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk                                             | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 24 stk                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stk                                                                   | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Ikke-søt butterdeig, 20 stk                                                       | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sandkjeks, 20 stk                                                                 | stekebrett eller langpanne                                                        | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Småterter, 8 stk                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg                                                      | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisk omelett                                                                | pizzabrett på rist                                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg                                                      | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                    | Over- og undervarme                                                                 | Stekebrett                                                                          | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                    | Varmluft                                                                            | Stekebrett                                                                          | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkaker, 20 stk. per stekebrett                                                  | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Eplepai, 2 former Ø 20 cm                                                         | Over- og undervarme                                                               | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Eplepai, 2 former Ø 20 cm                                                         | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Over- og undervarme                                                               | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Over- og undervarme                                                               | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Smørbrød <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Rist                                                                              | 4                                                                                 | maks.     | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

## Stell og rengjøring



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

#### Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

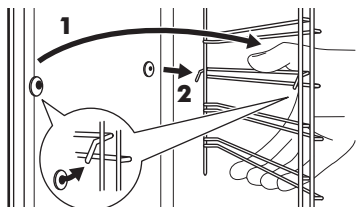
- i** For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen hver 5. – 10. stekesyklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik eller sitronsyre i ovnsrommet.  
Bruk maks 6 % syreholdig eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

## Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigene ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

## Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra produktet.

1. Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 200 ml.
2. Still inn funksjonen .
3. Angi temperaturen til 90 °C.
4. La produktet virke i 30 min.
5. Slik slår du av produktet.
6. Vent til produktet er kaldt. Tørk ovnen med en myk klut.

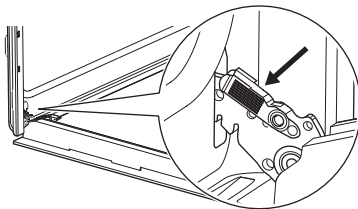
## Fjerning og montering av døren

Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

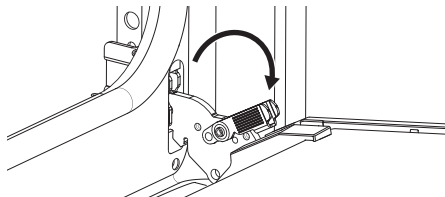


**FORSIKTIG!** Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

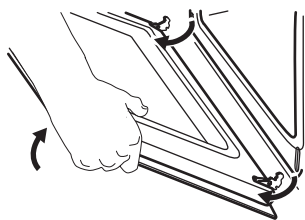
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



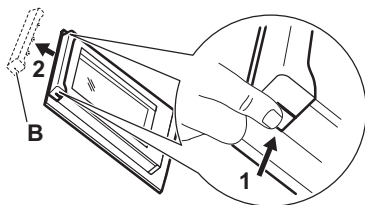
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



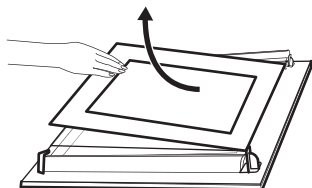
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene, dørlisten og ovnsdøren, lukk låsene på begge hengslene.

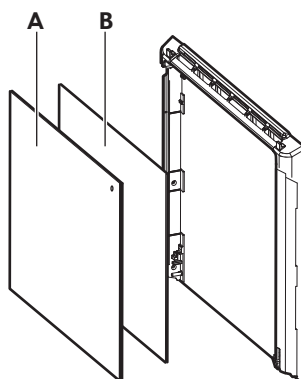
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (**A** og **B**) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av

glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Sørg for at du installerer det midtre glasspanelet i sporene på riktig måte.



## Skifte lyspære



**ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.



**FORSIKTIG!** Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe

- 1. Drei glassdekselet for å ta det av.
- 2. Rengjør glassdekselet.
- 3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

4. Monter glassdekselet.

Feilsøking

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

| Problem                    | Kontroller at...                                          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Produktet blir ikke varmt. | Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.       |
| Produktet blir ikke varmt. | Sikringen har gått.                                       |
| Produktet blir ikke varmt. | Sperre er deaktivert.                                     |
| Lampen er slått av.        | Baking med fukt – er aktivert.                            |
| Lampen fungerer ikke       | Lyspæren har gått.                                        |
| Dørpakningen er skadet.    | Ikke bruk produktet. Kontakt et autorisert servicesenter. |
| Displayet viser 00:00.     | Det var strømbrytning. Angi tid på dagen.                 |
| Vannet lekker ut av ovnen. | Det er for mye vann i ovnen.                              |

 Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

|                      |  |
|----------------------|--|
| Modell (MOD.):       |  |
| Produktnummer (PNC): |  |
| Serienummer (S.N.):  |  |

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter. Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er

Tekniske data

Tekniske data

|                     |                          |                            |
|---------------------|--------------------------|----------------------------|
| Mål (innvendig)     | Bredde<br>Høyde<br>Dybde | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Stekebrett          | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Overelement         | 2300 W                   |                            |
| Undervarmeelementet | 1000 W                   |                            |
| Grill               | 2300 W                   |                            |
| Ring                | 2400 W                   |                            |
| Total rangering     | 2990 W                   |                            |
| Spenning            | 220 - 240 V              |                            |
| Frekvens            | 50 - 60 Hz               |                            |
| Antall funksjoner   | 9                        |                            |

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til EUs energimerking og økodesignforskrifter

|                                                           |                                          |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Leverandørens navn                                        | IKEA                                     |
| Modellidentifikasjon                                      | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Energieffektivitetsindeks                                 | 81.2                                     |
| Energieffektivitetsklasse                                 | A+                                       |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWh/syklus                          |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus          | 0.69 kWh/syklus                          |
| Antall ovner                                              | 1                                        |
| Varmekilde                                                | Elektrisitet                             |
| Volum                                                     | 72 l                                     |

|                                                                                                                                                    |                       |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Ovnstyper                                                                                                                                          | Innebygd ovn          |         |
| Masse                                                                                                                                              | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                    | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne. |                       |         |

### Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

|                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbruk i standby-modus                                                        | 0.8 W  |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus | 20 min |

### Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

#### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

#### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

#### Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

#### Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

## Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter

som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## IKEA EUROPA GARANTI

### Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien er gyldig i 5 år fra opprinnelig kjøpsdato for produktet fra IKEA. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for produktet.

### Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

### Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantiunntakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien". I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eide.

### Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpekte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter

eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt eget servicenettverk etter eget skjønn, enten reparere det defekte produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

### Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.
- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, servise- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikasjonsfeil.

- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.
- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.
- Skader oppstått under transport. Dersom en kunde selv transporterer dette produktet til sitt hjem eller til annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Dersom imidlertid IKEA leverer dette produktet til kundens leveringsadresse, vil eventuell skade som kan oppstå under denne transporten være dekket av denne garantien.
- Kostnad for utføring av første gangs installasjon av et apparat fra IKEA. Hvis imidlertid en serviceyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

### Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land. Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

### Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres

innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet
- garantikravet er fremsatt,
- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

### Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
  - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
  - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

### Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.

 For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

 **TA VARE PÅ KVITTERINGEN!**  
Den er dittkjøpsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjøpt.

### Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig før du kontakter oss.

## Índice

|                              |     |                         |     |
|------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Informações de segurança     | 290 | Funções adicionais      | 306 |
| Instruções de segurança      | 292 | Sugestões e dicas       | 307 |
| Instalação                   | 294 | Manutenção e limpeza    | 310 |
| Descrição do produto         | 295 | Resolução de problemas  | 313 |
| Painel de comandos           | 295 | Dados técnicos          | 314 |
| Antes da primeira utilização | 296 | Eficiência energética   | 314 |
| Utilização diária            | 297 | Preocupações ambientais | 316 |
| Funções do relógio           | 304 | GARANTIA IKEA           | 316 |
| Utilizar os acessórios       | 305 |                         |     |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

## Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## Instruções de segurança

### Instalação



**AVISO!** A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

### Ligação elétrica



**AVISO!** Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.

- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

### Utilização



**AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.

- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



**AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

### Manutenção e limpeza



**AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe um risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua os painéis de vidro das portas imediatamente quando estiverem danificados. Contactar um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

### Iluminação interna

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras

aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

### Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

### Eliminação



**AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Retire a porta para evitar que crianças e animais fiquem presos no interior do aparelho.
- **Material de embalagem:**  
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como PE, PS, etc. Elimine o material de embalagem nos recipientes fornecidos para este fim nas instalações locais de gestão de resíduos.

## Instalação



**AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Montagem



Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

### Instalação elétrica



**AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- i** O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

### Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

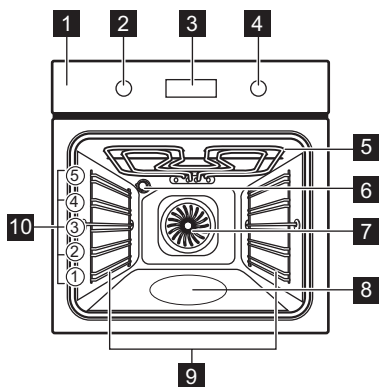
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                          |
| máximo 2300        | 3 x 1                             |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                           |

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

## Descrição do produto

### Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor

- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

### Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto  
Para prateleiras e tabuleiros.

## Painel de comandos

### Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.

2. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

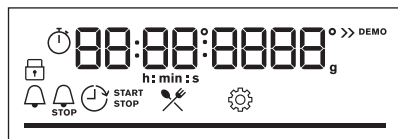
Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado **0**.

### Descrição geral do painel de comandos

|                                                                                   |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Prima para definir as funções do temporizador.                  |
|  | Prima sem soltar para seleccionar a função: Aquecimento rápido. |
|  | Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.              |
|  | Prima sem soltar para seleccionar a função: Bloquear.           |
| OK                                                                                | Prima para confirmar a sua seleção.                             |

### Indicadores do visor

Visor com funções chave.



|                                                                                   |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | O aparelho está bloqueado.                                                                                                     |
|  | Submenu: Cozedura assistida.                                                                                                   |
|  | Submenu: Definições                                                                                                            |
|  | Aquecimento rápido está ativada.                                                                                               |
|  | A cozedura a vapor está ativada.                                                                                               |
|  | Conta-minutos está ativada.                                                                                                    |
|  | Tempo para cozinhar está ativada.                                                                                              |
|  | Início programado está ativada.                                                                                                |
|  | Temporizador crescente está ativada.                                                                                           |
|  | Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina. |

## Antes da primeira utilização



**AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00" ou "12:00" (dependendo do modelo).

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Prima OK.

### Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e

fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

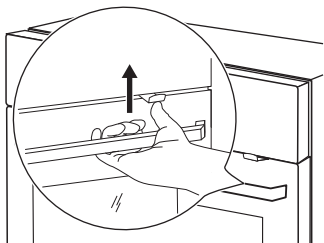
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

### Bloqueio para crianças mecânico

O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.

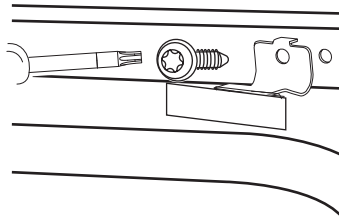
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.
2. Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças.



Para remover o bloqueio para crianças:

1. Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.
2. Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.



## Utilização diária

**⚠ AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Tipos de aquecimento

|  |                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ventilado + Resistência Circ</b><br>Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno. |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Calor superior/inferior</b><br>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>SteamBake / Limpeza com água</b><br>Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Consulte Manutenção e limpeza para obter mais informações sobre: Limpeza com água. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Congelados</b><br>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Função Pizza</b><br>Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Aquecimento inferior</b><br>Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Ventilado com Resistência</b><br>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilado com Resistência. |
|  | <b>Grelhador</b><br>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Grelhador ventilado</b><br>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.                                                                                                                                                                                                                                        |

Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80°C.

### Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

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

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

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência.

### Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

### Definição: SteamBake- Cozedura a vapor

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com o máximo 250 ml de água da torneira.  
Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o aparelho quente.
3. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função de aquecimento
4. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
5. Pré-aqueça o aparelho vazio durante 10 min para criar humidade.
6. Coloque os alimentos no aparelho.
7. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.
8. Quando o aparelho estiver frio, retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade com um pano macio.

 **AVISO!** Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.

### Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de aquecimento .

O visor mostra , .

2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

### Definição: Cozedura assistida

Cozedura assistida O submenu consiste em programas concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

1. Rode o botão das funções de aquecimento .
2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.

3. Rode o botão de comando para seleccionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos seleccionados. Prima OK.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Submenu: Cozedura assistida

| Legenda                                                                           |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  | Ajuste de peso disponível.                                               |
|  | Encha a área de baixo relevo da cavidade com água para cozinhar a vapor. |
|  | Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.                       |
|  | Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.             |

O visor apresenta **P** e um **número** do prato que pode verificar na tabela.

|    | Prato                            | Peso                                        | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|----------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Carne assada, mal passada</b> | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos       |  <b>2 ; tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                           |
| P2 | <b>Carne assada, médio</b>       |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P3 | <b>Carne assada, bem passada</b> |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P4 | <b>Bife, médio</b>               | 180 - 220 g por peça; 3 cm fatiadas grossas |   <b>3 ; tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |

|     | Prato                                                                                  | Peso                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Carne assada/estufada</b> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) | 1.5 - 2 kg                              |   2 ; tabuleiro de assar na <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.                     |
| P6  | <b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temp.)                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos   |  2 ; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                               |
| P7  | <b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temp.)                                 |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P8  | <b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temp.)                           |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P9  | <b>Filete de carne de vaca, mal passado</b> (aquecimento a baixa temp.)                | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos |  2 ; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                               |
| P10 | <b>Filete de carne de vaca, médio</b> (aquecimento a baixa temp.)                      |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P11 | <b>Filete de carne de vaca, bem passado</b> (aquecimento a baixa temp.)                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P12 | <b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)                                                      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos     |   2 ; tabuleiro de assar na <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto. |
| P13 | <b>Cachaço ou pá de porco assada</b>                                                   | 1.5 - 2 kg                              |   2 ; tabuleiro de assar na <b>prateleira em grelha</b><br>Adicione 200 ml de líquido à assadeira.                                                                            |

|     | Prato                                                    | Peso                                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Porco assado</b><br>(aquecimento a baixa temperatura) | 1.5 - 2 kg                                              |  <b>2 ; tabuleiro para assar</b><br>Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                                                                                                                                                                                                 |
| P15 | <b>Lombo de porco, fresco</b>                            | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                   |  <b>2 ; assadeira numa prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                                                               |
| P16 | <b>Entrecosto de porco</b>                               | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  <b>3 ; tabuleiro para grelhar</b><br>Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                                                                           |
| P17 | <b>Perna de borrego com ossos</b>                        | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura            |  <b>2 ; assadeira no tabuleiro para assar</b><br>Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                                                                                                |
| P18 | <b>Frango inteiro</b>                                    | 1 - 1.5 kg; fresco                                      |   <b>2 ;</b>  200 ml; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b><br>Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme. |
| P19 | <b>Meio frango</b>                                       | 0.5 - 0.8 kg                                            |  <b>3 ; tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P20 | <b>Peito de frango</b>                                   | 180 - 200 g por peça                                    |   <b>2 ;</b> caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.                                                                                                             |
| P21 | <b>Pernas de frango, frescas</b>                         | -                                                       |  <b>3 ; tabuleiro para assar</b><br>Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.                                                                                                                                                                  |
| P22 | <b>Pato inteiro</b>                                      | 2 - 3 kg                                                |   <b>2 ;</b> tabuleiro de assar na <b>prateleira em grelha</b><br>Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.                                                                              |
| P23 | <b>Ganso, inteiro</b>                                    | 4 - 5 kg                                                |   <b>2 ; tabuleiro para grelhar</b><br>Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.                                                                                        |
| P24 | <b>Rolo de Carne</b>                                     | 1 kg                                                    |  <b>2 ; prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|     | Prato                          | Peso                 | Nível de prateleira/ acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|--------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P25 | <b>Peixe inteiro, grelhado</b> | 0.5 - 1 kg por peixe |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.                                                                                                                                                         |
| P26 | <b>Filete de peixe</b>         | -                    |   3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                               |
| P27 | <b>Cheesecake</b>              | -                    |  2; Ø 28 cm forma de mola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                    |
| P28 | <b>Bolo de maçã</b>            | -                    |   2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>                           |
| P29 | <b>Tarte de maçã coberta</b>   | -                    |  2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                           |
| P30 | <b>Tarte de maçã</b>           | -                    |   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm forma circular na <b>prateleira em grelha</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                | 2 kg de massa        |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b>                                                                                                                                                                                                           |
| P32 | <b>Queques</b>                 | -                    |   2;  100 - 150 ml; tabuleiro de queques na <b>prateleira em grelha</b>   |
| P33 | <b>Bolo em forma de pão</b>    | -                    |  2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                         |
| P34 | <b>Batatas assadas</b>         | 1 kg                 |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.                                                                                                                                          |
| P35 | <b>Fatias</b>                  | 1 kg                 |  3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte as batatas em pedaços.                                                                                                                                                  |
| P36 | <b>Legumes misturados</b>      | 1 - 1.5 kg           |  3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte os legumes em pedaços.                                                                                                                                                 |
| P37 | <b>Croquetes, congelados</b>   | 0.5 kg               |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                           |
| P38 | <b>Batatas congeladas</b>      | 0.75 kg              |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                           |

|     | Prato                                             | Peso       | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P39 | Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca | 1 - 1.5 kg |  2 ; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                              |
| P40 | Batatas gratinadas (batatas cruas)                | 1 - 1.5 kg |  1 ; caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Rode o prato após metade do tempo de cozedura.                                                                                                                                                                                            |
| P41 | Pizza fresca, fina                                | -          |   2 ;  100 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal                                                    |
| P42 | Pizza fresca, grossa                              | -          |   2 ; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal                                                                                                                                              |
| P43 | Quiche                                            | -          |  2 ; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
| P44 | Baguete/Ciabatta/Pão branco                       | 0.8 kg     |   2 ;  150ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Mais tempo necessário para o pão branco.         |
| P45 | Grão integral / Centeio / Pão escuro              | 1 kg       |   2 ;  150ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / tabuleiro para pão na <b>prateleira em grelha</b> |

Alterar: Definições 

- 1. Rode o botão das funções de aquecimento .
- 2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
- 3. Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Prima OK.
- 4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
- 5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

|    | Definição       | Valor   |
|----|-----------------|---------|
| 01 | Hora            | Alterar |
| 02 | Brilho do visor | 1 - 5   |

|    | Definição              | Valor                                  |
|----|------------------------|----------------------------------------|
| 03 | Sons “teclado”         | 1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado |
| 04 | Volume do alarme       | 1 - 4                                  |
| 05 | Temporizador crescente | Ligado/Desligado                       |
| 06 | Luz                    | Ligado/Desligado                       |
| 07 | Aquecimento rápido     | Ligado/Desligado                       |
| 08 | Modo Demo              | -                                      |
| 09 | Versão do software     | Verificar                              |

|    | Definição               | Valor     |
|----|-------------------------|-----------|
| 10 | Restaurar configurações | Sim / Não |

## Funções do relógio

### Descrição das funções do temporizador

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Conta-minutos</b>            | Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento. |
| <br><b>Tempo para cozinhar</b>      | Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.                                                     |
| <br><b>Início programado</b>        | Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                                                                          |
| <br><b>Temporizador crescente</b> | Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.                               |

### Definição: Conta-minutos

1. Prima .

O visor exibe: 0:00 e .

2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Definição: Tempo para cozinhar

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima  até o visor apresentar: 0:00 e  STOP.
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

### Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima  até o visor apresentar:  e **START**.
3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Prima **OK**.  
O visor exibe: --:--  STOP.
5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Prima **OK**.  
O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.
7. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

**Definição: Temporizador crescente** 

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Temporizador crescente. Consulte Utilização diária, Menu: Definições.
3. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima OK.

**Definição: Hora**

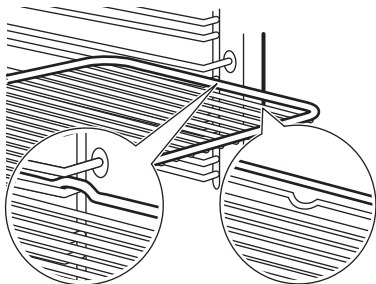
1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Hora. Consulte Utilização diária, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima OK.

**Utilizar os acessórios**

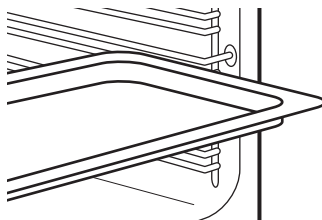
 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

**Inserir acessórios**

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece protecção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

**Prateleira em grelha**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

**Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

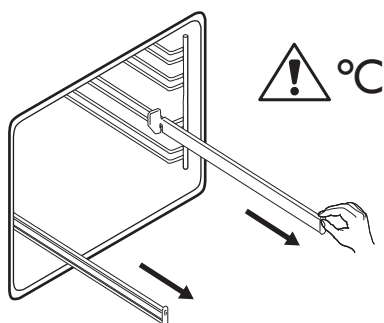
**Utilização: Calhas telescópicas**

-  Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

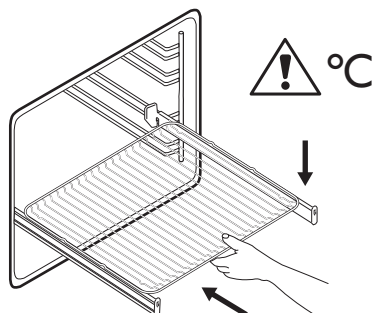
 **CUIDADO!** Não limpe as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno. Certifique-se de que volta a colocar as

calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.



## Funções adicionais

### Bloquear

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

 - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

 - mantenha premido para desligar a função.

### Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - máximo                                                                           | 3                                                                                     |

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Início programado.

### Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## Sugestões e dicas

### Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Tipo de alimento    |
|  | Tipo de aquecimento |
| °C                                                                                | Temperatura         |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Acessório               |
|  | Nível da grelha         |
|  | Tempo de cozedura (min) |

### Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

### Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastéis doces, 16 unidades                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                           | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Pastéis, 9 unidades                                                                 | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                           | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, congelada, 0,35 kg                                                           | prateleira em grelha                                                                | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Torta Suíça                                                                         | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                           | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brownie                                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 unidades                                                               | ramekins cerâmicos na prateleira em grelha                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base flan massa lev.                                                              | forma com base para flan na prateleira em grelha                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Bolo Victoria                                                                     | tabuleiro de assar na prateleira em grelha                                        | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Peixe escalfado, 0,3 kg                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Peixe inteiro, 0,2 kg                                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filete de peixe, 0,3 kg                                                           | forma de pizza na prateleira em grelha                                            | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne escalfada, 0,25 kg                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscoitos, 16 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macarons, 24 unidades                                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Queques, 12 unidades                                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pastelaria salgada, 20 unidades                                                   | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tarteletes, 8 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg                                                       | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omeleta de legumes                                                                | forma de pizza na prateleira em grelha                                            | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg                                                    | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura                         | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                  | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                  | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                  | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                  | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                  | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Bolo seco friável                                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Bolo seco friável                                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Bolo seco friável                                                                 | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tosta <sup>1)</sup>                                                               | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha                                                              | 4                                                                                 | máx.      | 1 - 5                                                                             |

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## Manutenção e limpeza

**⚠ AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

#### Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos.

Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

#### Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

#### Limpar a área de baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

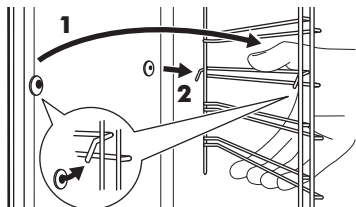
- i** Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

1. Verta 250 ml de vinagre de vinho branco ou ácido cítrico na área de baixo relevo da cavidade.  
Utilize vinagre com uma acidez de 6% no máximo sem quaisquer aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

### Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

### Limpeza com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do aparelho.

1. Verta água para o baixo relevo da cavidade: 200 ml.
2. Defina a função .
3. Defina a temperatura para 90°C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 min.
5. Desligue o aparelho.

6. Aguarde até que o aparelho esteja frio.  
Seque a cavidade com um pano macio.

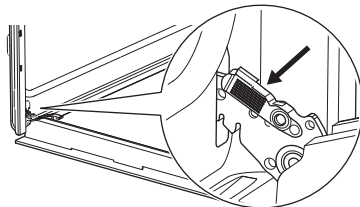
### Remover e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

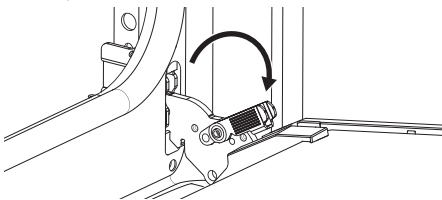


**CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

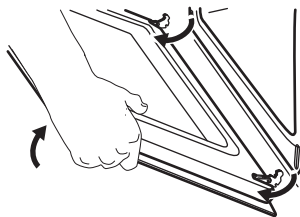
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.

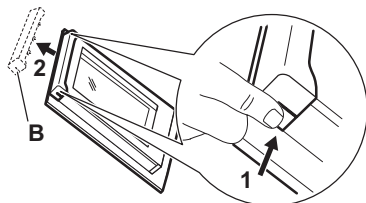


3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.

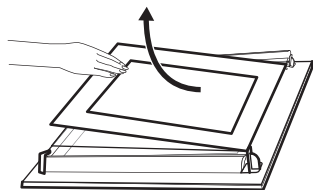


4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.

5. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



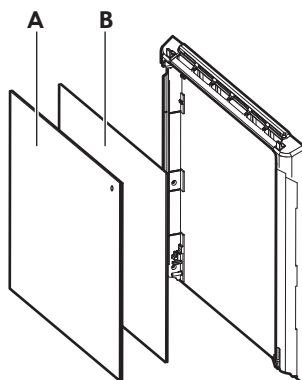
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno, e feche os trincos em ambas as dobradiças.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a

superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## Substituir a lâmpada



**AVISO!** Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.



**CUIDADO!** Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

## Lâmpada posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.

3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.

Resolução de problemas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

| Problema                                        | Certifique-se de que...                                                       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não aquece.                          | O desligar automático foi desativado.                                         |
| O aparelho não aquece.                          | O fusível não está fundido.                                                   |
| O aparelho não aquece.                          | Bloquear está desativada.                                                     |
| A lâmpada está desligada.                       | Ventilado com Resistência - está ativada.                                     |
| A lâmpada não funciona.                         | A lâmpada está fundida.                                                       |
| A junta da porta está danificada.               | Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| O visor mostra 00:00.                           | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.                             |
| A água sai da área de baixo relevo da cavidade. | Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.                    |

 Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de

identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Modelo (MOD.) :          |  |
| Número do produto (PNC): |  |
| Número de série (S.N.):  |  |

Dados técnicos

Informação técnica

|                                  |                                   |                            |
|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensões (interior)             | Largura<br>Altura<br>Profundidade | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Área do tabuleiro para assar     | 1438 cm <sup>2</sup>              |                            |
| Elemento de aquecimento superior | 2300 W                            |                            |
| Elemento de aquecimento inferior | 1000 W                            |                            |
| Grelhador                        | 2300 W                            |                            |
| Anel                             | 2400 W                            |                            |
| Potência total                   | 2990 W                            |                            |
| Tensão                           | 220 - 240 V                       |                            |
| Frequência                       | 50 - 60 Hz                        |                            |
| Número de funções                | 9                                 |                            |

Eficiência energética

Ficha Informativa do Produto e Informação do Produto do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem Energética e Design Ecológico da UE

|                                                                     |                                          |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nome do fornecedor                                                  | IKEA                                     |
| Identificação do modelo                                             | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Índice de eficiência energética                                     | 81.2                                     |
| Classe de eficiência energética                                     | A+                                       |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo                           |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.69 kWh/ciclo                           |
| Número de cavidades                                                 | 1                                        |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade                             |
| Volume                                                              | 72 l                                     |

|                                                                                                                                                       |                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| Tipo de forno                                                                                                                                         | Forno encastrado      |         |
| Massa                                                                                                                                                 | STENABY<br>006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                       | STENABY<br>706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho. |                       |         |

Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energia no modo de espera                                                               | 0.8 L  |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |

Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## GARANTIA IKEA

### Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

### Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

### O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG)

e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

### O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

### O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização

normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.

- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

### **Como se aplica a legislação nacional**

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

### **Área de validade**

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

### **O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:**

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
  - instalação geral da cozinha IKEA;
  - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

### **Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços**



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

- i** Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

- i** **GUARDE O RECIBO DE COMPRA!**  
Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

### **Necessita de ajuda adicional?**

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a

documentação do aparelho antes de nos contactar.

## Contenido

|                             |     |                           |     |
|-----------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Información sobre seguridad | 319 | Funciones adicionales     | 335 |
| Instrucciones de seguridad  | 321 | Consejos                  | 335 |
| Instalación                 | 323 | Limpieza y mantenimiento  | 338 |
| Descripción del producto    | 324 | Solución de problemas     | 341 |
| Panel de control            | 324 | Datos técnicos            | 342 |
| Antes del primer uso        | 325 | Eficiencia energética     | 342 |
| Uso diario                  | 326 | Aspectos medioambientales | 344 |
| Funciones de reloj          | 332 | GARANTÍA IKEA             | 344 |
| Uso de accesorios           | 333 |                           |     |

Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

## Instrucciones de seguridad

### Instalación



**ADVERTENCIA!** Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

### Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

## Uso



**ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Se puede liberar aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.

- No deje que las chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



**ADVERTENCIA!** Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## Limpieza y mantenimiento

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## Iluminación interna

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están

destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solo bombillas de repuesto originales.

## Eliminación

 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden atrapados dentro del aparato.
- **Material de embalaje:** Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están marcadas con abreviaturas internacionales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los recipientes proporcionados para este fin en su centro local de gestión de residuos.

## Instalación

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Montaje

-  Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

## Instalación eléctrica

 **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

**i** El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables aplicables para instalación o sustitución:

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

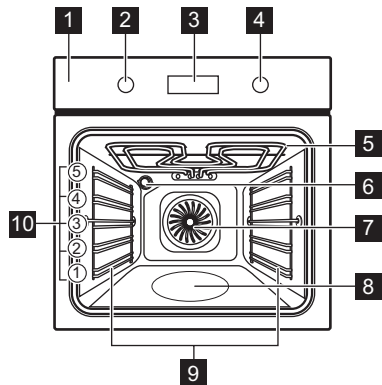
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

Descripción del producto

Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control

- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1  
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego  
Para estantes y bandejas.

Panel de control

Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.

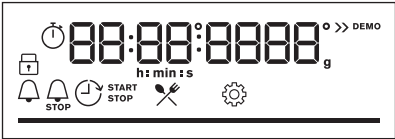
2. Gire el mando de control para hacer los ajustes.  
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición **0**.

Vista general del panel de control

|    |                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------|
|    | Pulse para ajustar las funciones del temporizador.              |
|    | Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido. |
|    | Pulse para encender y apagar la luz del aparato.                |
|    | Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.              |
| OK | Pulse para confirmar la selección.                              |

Indicadores de pantalla

Pantalla con funciones principales:



|  |                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | El aparato está bloqueado.                                                                                         |
|  | Submenú: Cocción asistida.                                                                                         |
|  | Submenú: Ajustes                                                                                                   |
|  | Calentamiento rápido está activado.                                                                                |
|  | La cocción al vapor está activada.                                                                                 |
|  | Avisador está activado.                                                                                            |
|  | Tiempo de cocción está activado.                                                                                   |
|  | Inicio retardado está activado.                                                                                    |
|  | Tiempo de funcionamiento está activado.                                                                            |
|  | Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción. |

Antes del primer uso

**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00" o "12:00" (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

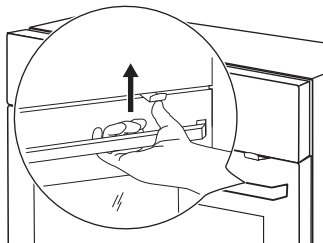
- 7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

**Bloqueo de seguridad mecánico para niños**

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el cierre de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel de control.

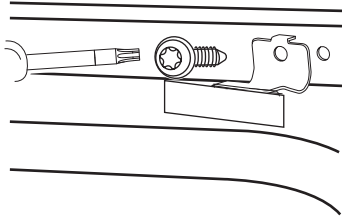
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

- 1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
- 2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:

- 1. Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.
- 2. Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.



**Uso diario**

**⚠ ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

**Funciones de cocción**

|  |                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aire caliente</b><br>Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno. |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cocción convencional</b><br>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>SteamBake / Limpieza con agua</b><br>Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte Limpieza y mantenimiento para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Congelados</b><br>Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Función Pizza</b><br>Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Para dorar y conseguir bases más crujientes. Use el nivel más bajo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador</b><br>Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para obtener más información, consulte Uso diario, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador. |
|  | <b>Grill</b><br>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Grill turbo</b><br>Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                                                       |

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

### Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

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

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

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Horneado húmedo + ventilador.

### Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

Calentamiento rápido - manténgalo pulsado para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

### Ajuste: SteamBake - Cocción al vapor

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Rellene el relieve de la cavidad con agua del grifo (250 ml máximo). No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.
3. Gire el mando para seleccionar una función de cocción
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Precaliente el aparato en vacío durante 10 min para crear humedad.
6. Introduzca la comida en el aparato.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición OFF para apagar el aparato.
8. Cuando el aparato esté frío, retire el agua restante del relieve de la cavidad con un paño suave.

**ADVERTENCIA!** Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

## Acceso: Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando para las funciones de cocción .

La pantalla muestra , .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

## Ajuste: Cocción asistida

Cocción asistida el submenú consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando para las funciones de cocción .
2. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.

4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

| Leyenda                                                                           |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | Posibilidad de ajustar el peso.                                           |
|  | Rellene el relieve inferior de la cavidad con agua para cocinar al vapor. |
|  | Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.                        |
|  | Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.                     |

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

|    | Plato                                                                                   | Peso                                           | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Rosbif, poco hecho</b>                                                               | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm             |  <b>2 ; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                        |
| P2 | <b>Rosbif, al punto</b>                                                                 |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P3 | <b>Rosbif, muy hecho</b>                                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P4 | <b>Bistec, en su punto</b>                                                              | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm |   <b>3 ; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                |
| P5 | <b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg                                     |   <b>2 ; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. |

|     | Plato                                                 | Peso                                     | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)             | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm       |  <b>2 ; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                      |
| P7  | <b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)               |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P8  | <b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P9  | <b>Filete de ternera, poco hecho</b> (cocción lenta)  | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm     |  <b>2 ; bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                      |
| P10 | <b>Filete de ternera, en su punto</b> (cocción lenta) |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P11 | <b>Filete de ternera, hecho</b> (cocción lenta)       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P12 | <b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)      | 0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm       |   <b>2 ; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto. |
| P13 | <b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>        | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2 ; fuente de asado en parrilla</b><br>Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.                                                                      |
| P14 | <b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)                | 1.5 - 2 kg                               |  <b>2 ; bandeja</b><br>Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.                                                                                                                                     |
| P15 | <b>Lomo de cerdo, fresco</b>                          | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm       |  <b>2 ; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                |
| P16 | <b>Costillas de cerdo</b>                             | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  <b>3 bandeja honda</b><br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.                                                                                                         |

|     | Plato                              | Peso                               | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P17 | <b>Pierna de cordero con hueso</b> | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm |  <b>2</b> fuente de asado encendida <b>bandeja de hornear</b><br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.                                                                                   |
| P18 | <b>Pollo entero</b>                | 1 - 1.5 kg; fresco                 |  <b>2</b> ;  200 ml; estofado en <b>bandeja</b><br>Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. |
| P19 | <b>Medio pollo</b>                 | 0.5 - 0.8 kg                       |  <b>3</b> ; <b>bandeja de hornear</b>                                                                                                                                                                                         |
| P20 | <b>Pechuga de pollo</b>            | 180 - 200 g por trozo              |   <b>2</b> cazuela sobre <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.                                       |
| P21 | <b>Muslos de pollo, frescos</b>    | -                                  |  <b>3</b> ; <b>bandeja</b><br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.                                                                                              |
| P22 | <b>Pato entero</b>                 | 2 - 3 kg                           |   <b>2</b> ; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.     |
| P23 | <b>Ganso entero</b>                | 4 - 5 kg                           |   <b>2</b> ; <b>bandeja honda</b><br>Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.                  |
| P24 | <b>Pastel de carne</b>             | 1 kg                               |  <b>2</b> ; <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                  |
| P25 | <b>Pescado entero, al grill</b>    | 0.5 - 1 kg por pescado             |  <b>2</b> ; <b>bandeja</b><br>Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.                                                                                                                             |
| P26 | <b>Filete de pescado</b>           | -                                  |   <b>3</b> cazuela sobre <b>parrilla</b>                                                                                                 |
| P27 | <b>Tarta de queso</b>              | -                                  |  <b>2</b> ;  28 cm molde desmontable en la <b>bandeja de rejilla</b>                                                                     |
| P28 | <b>Tarta de manzana</b>            | -                                  |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; <b>bandeja</b>            |
| P29 | <b>Tarta de manzana</b>            | -                                  |  <b>2</b> ; forma de pastel en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                           |

|     | Plato                                                    | Peso         | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | <b>Pastel de manzana</b>                                 | -            |   2 ;  100 - 150 ml;  22 cm forma de pastel en la <b>parrilla</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                          | 2 kg de masa |  3 bandeja honda                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P32 | <b>Muffins</b>                                           | -            |   2 ;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>                                                                             |
| P33 | <b>Pastel de hogaza</b>                                  | -            |  2 ; molde de pan en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P34 | <b>Patatas al horno</b>                                  | 1 kg         |  2 ; <b>bandeja</b><br>Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.                                                                                                                                                                                                                                             |
| P35 | <b>Porciones</b>                                         | 1 kg         |  3 ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear<br>Corte las patatas en trozos.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P36 | <b>Verduras al grill</b>                                 | 1 - 1.5 kg   |  3 ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear<br>Corte las verduras en trozos.                                                                                                                                                                                                                                    |
| P37 | <b>Croquetas, congeladas</b>                             | 0.5 kg       |  3 ; <b>bandeja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P38 | <b>Pomos congelados</b>                                  | 0.75 kg      |  3 ; <b>bandeja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P39 | <b>Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca</b> | 1 - 1.5 kg   |  2 ; cazuela sobre <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P40 | <b>Patatas gratinadas</b> (patatas crudas)               | 1 - 1.5 kg   |  1 ; cazuela sobre <b>parrilla</b><br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                                                                                   |
| P41 | <b>Pizza fresca y fina</b>                               | -            |   2 ;  100 ml; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear                                                                                   |
| P42 | <b>Pizza fresca, gruesa</b>                              | -            |   2 ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear                                                                                                                                                                               |
| P43 | <b>Quiche</b>                                            | -            |  2 ; molde de hornear en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P44 | <b>Baguette / chapata / pan blanco</b>                   | 0.8 kg       |   2 ;  150ml; <b>bandeja de hornear</b> forrada con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco.                           |

|     | Plato                               | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P45 | Pan integral / centeno / pan oscuro | 1 kg |  2 ;  150ml; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde de pan sobre parrilla |

Cambio: Ajustes 

- 1. Gire el mando para las funciones de cocción .
- 2. Gire el mando de control para seleccionar  y pulse OK.
- 3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- 4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
- 5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

|    | Ajuste                | Valor                                        |
|----|-----------------------|----------------------------------------------|
| 01 | Hora                  | Cambiar                                      |
| 02 | Brillo de la pantalla | 1 - 5                                        |
| 03 | Tono de teclas        | 1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado |

|    | Ajuste                      | Valor              |
|----|-----------------------------|--------------------|
| 04 | Volumen del timbre          | 1 - 4              |
| 05 | Tiempo de funcionamiento    | Encendido/ Apagado |
| 06 | Luz                         | Encendido/ Apagado |
| 07 | Calentamiento rápido        | Encendido/ Apagado |
| 08 | Modo demostración           | -                  |
| 09 | Versión del software        | Comprobar          |
| 10 | Restaurar todos los ajustes | Sí / No            |

Funciones de reloj

Descripción de las funciones del temporizador

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Avisador | Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                          |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Tiempo de cocción | Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente. |
| <br>Inicio retardado  | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.                                                                                                     |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tiempo de funcionamiento</b> | <p>Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Ajuste: Avisador

1. Pulse .
- La pantalla muestra: 0:00 y .
2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse **OK**. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre: 0:00 y .
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse **OK**. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.
5. Cuando se acaba el tiempo, pulse **OK** y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  hasta que la pantalla muestre:  y **START**.

3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.

4. Pulse **OK**.

La pantalla muestra: --:--  **STOP**.

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.

6. Pulse **OK**.

El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

7. Cuando se acaba el tiempo, pulse **OK** y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar  / Tiempo de funcionamiento. Consulte Uso diario, Menú: Ajustes.
3. Pulse **OK**.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar el tiempo de funcionamiento.
5. Pulse **OK**.

### Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar  / Hora. Consulte Uso diario, Menú: Ajustes.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse **OK**.

## Uso de accesorios

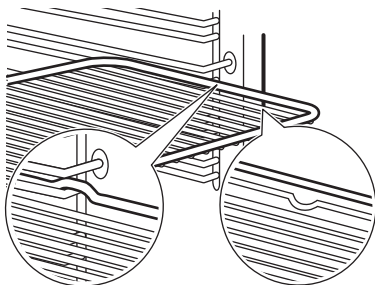


**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Inserción de accesorios

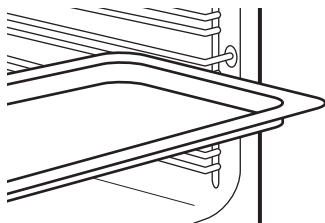
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apunten hacia abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

#### Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

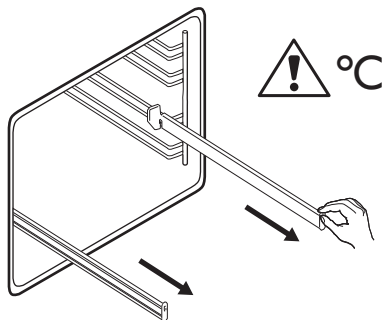
### Uso de: Carriles telescópicos

-  Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

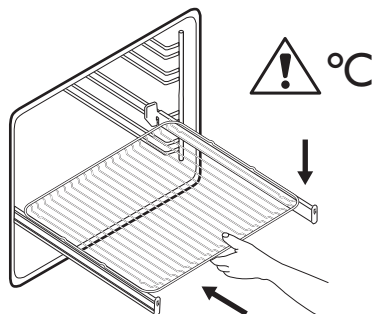
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

 **PRECAUCIÓN!** No limpie los carriles telescópicos con el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.



Funciones adicionales

Bloqueo 

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

 - mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

: mantener pulsado para desactivar la función.

Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará

automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - máximo                                                                           | 3                                                                                     |

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Consejos

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Tipo de comida     |
|  | Función de cocción |
| °C                                                                                  | Temperatura        |
|  | Accesorio          |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Posición de la parrilla |
|  | Tiempo de cocción (min) |

**Horneado húmedo + ventilador -  
accesorios recomendados**

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

**Horneado húmedo + ventilador**

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 16 piezas                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rollitos, 9 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                          | parrilla                                                                          | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Brazo de gitano                                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 piezas                                                                 | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base de masa brisé                                                                | molde de base sobre parrilla                                                      | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Tarta Victoria                                                                    | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                         | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne pochada, 0,25 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Galletas, 16 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Mostachones de almendra, 24 piezas                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Tarta salada, 20 piezas                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartaletas, 8 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                         | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Tortilla vegetariana                                                              | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                    | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                                | Cocción convencional                                                                | Bandeja                                                                             | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                                | Aire caliente                                                                       | Bandeja                                                                             | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                                | Aire caliente                                                                       | Bandeja                                                                             | 2 y 4                                                                               | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                                 | Cocción convencional                                                                | Parrilla                                                                            | 2                                                                                   | 180       | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Galletas masa quebr                                                               | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Galletas masa quebr                                                               | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Galletas masa quebr                                                               | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Tostadas <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.      | 1 - 5                                                                             |

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

## Limpieza y mantenimiento



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

#### Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

#### Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## Limpieza del grabado de la cavidad

Limpie el relieve del interior

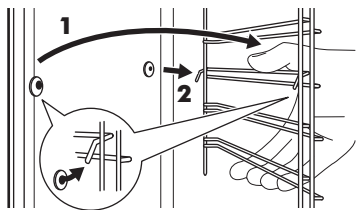
- i** Para la función: SteamBake limpia el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

1. Vierta 250 ml de vinagre blanco o ácido cítrico en el relieve del interior. Use como un vinagre con acidez máxima de un 6 % sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

## Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

## Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.

2. Ajuste la función .
3. Ajuste la temperatura a 90°C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

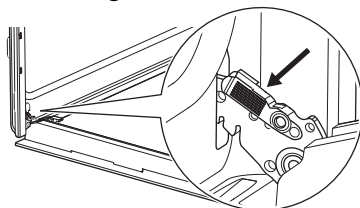
## Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

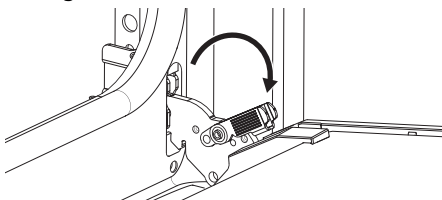


**PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

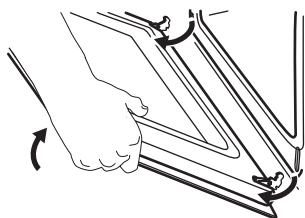
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



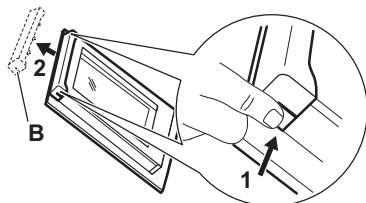
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



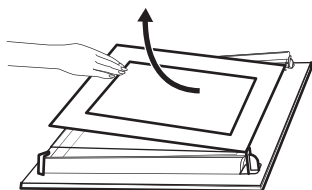
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.

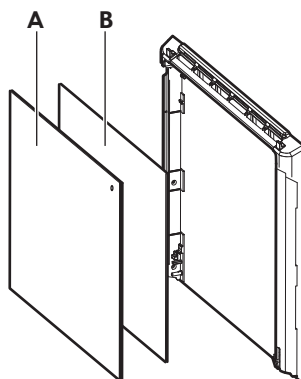


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal, la moldura de la puerta y la puerta del horno, y cierra los pestillos de ambas bisagras.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



Asegúrese de fijar correctamente el panel de vidrio central en los puntos de sujeción.



## Cambio de la bombilla



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

- 2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- 3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

 **PRECAUCIÓN!** Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla trasera

- 1. Gire la tapa de cristal para extraerla.

Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

| Problema                                   | Comprueba si...                                                             |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se calienta.                 | El apagado automático está desactivado.                                     |
| El aparato no se calienta.                 | No ha saltado el fusible.                                                   |
| El aparato no se calienta.                 | El Bloqueo está desactivado.                                                |
| La bombilla está apagada.                  | Horneado húmedo + ventilador: está activado.                                |
| La bombilla no funciona.                   | La bombilla se ha fundido.                                                  |
| La junta de la puerta está dañada.         | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| La pantalla muestra 00:00.                 | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                      |
| El agua se sale del gofrado de la cavidad. | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.                             |

 Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

- 2. Limpie la tapa de cristal.
- 3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
- 4. Instale la tapa de cristal.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

|                           |  |                        |  |
|---------------------------|--|------------------------|--|
| Modelo (MOD.) :           |  | Número de serie (S.N.) |  |
| Número de producto (PNC): |  |                        |  |

Datos técnicos

Datos técnicos

|                        |                        |                            |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Dimensiones (internas) | Ancho<br>Alto<br>Fondo | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Área de la bandeja     | 1438 cm <sup>2</sup>   |                            |
| Resistencia superior   | 2300 W                 |                            |
| Resistencia inferior   | 1000 W                 |                            |
| Grill                  | 2300 W                 |                            |
| Anillo                 | 2400 W                 |                            |
| Potencia total         | 2990 W                 |                            |
| Voltaje                | 220 - 240 V            |                            |
| Frecuencia             | 50 - 60 Hz             |                            |
| Número de funciones    | 9                      |                            |

Eficiencia energética

Ficha de producto e información del producto conforme a las normativas de etiquetado energético y Ecodesign de la UE

|                                                              |                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nombre del proveedor                                         | IKEA                                     |
| Identificación del modelo                                    | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |
| Índice de eficiencia energética                              | 81.2                                     |
| Clase de eficiencia energética                               | A+                                       |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo                           |

|                                                                                                                                                  |                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado                                                                            | 0.69 kWh/ciclo     |         |
| Número de cavidades                                                                                                                              | 1                  |         |
| Fuente de energía                                                                                                                                | Electricidad       |         |
| Volumen                                                                                                                                          | 72 l               |         |
| Tipo de horno                                                                                                                                    | Horno empotrable   |         |
| Masa                                                                                                                                             | STENABY 006.221.36 | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                  | STENABY 706.002.06 | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento. |                    |         |

Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energía en modo de espera                                                                 | 0.8 W  |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |

Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

**Calor residual**

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

**Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El

indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## **Aspectos medioambientales**

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## **GARANTÍA IKEA**

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

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

### **¿Quién se hará cargo del servicio?**

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

### **¿Qué cubre la garantía?**

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?”. Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones,

piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

### **¿Qué hará IKEA para corregir el problema?**

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

### **¿Qué no cubre la garantía?**

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento,

instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.

- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.

- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

### ¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

### Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

### Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
  - la instalación general de la cocina IKEA;

- la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.

**3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.**

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

**¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?**



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.



Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.



**¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!**

Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

**¿Necesita más ayuda?**

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

## Innehåll

|                        |     |                         |     |
|------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Säkerhetsinformation   | 347 | Ytterligare funktioner  | 361 |
| Säkerhetsinstruktioner | 349 | Råd och tips            | 362 |
| Installation           | 351 | Underhåll och rengöring | 365 |
| Produktbeskrivning     | 352 | Felsökning              | 367 |
| Kontrollpanel          | 352 | Tekniska data           | 368 |
| Före första användning | 353 | Energieffektivitet      | 368 |
| Daglig användning      | 354 | Miljöskydd              | 370 |
| Klockfunktioner        | 359 | IKEA-GARANTI            | 370 |
| Använda tillbehören    | 360 |                         |     |

Med reservation för ändringar.

## **Säkerhetsinformation**

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

## **Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning**

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Koppla från nätspänningen före underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

## Säkerhetsinstruktioner

### Installation



**WARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

### Elanslutning



**WARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

### Använd



**WARNING!** Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.

- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 **WARNING!** Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se

till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## Underhåll och rengöring

 **WARNING!** Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## Invändig belysning

 **WARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

-  **WARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras på rätt sätt.
  - Koppla ur produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation

-  **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

-  Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

-  **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.
-  Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

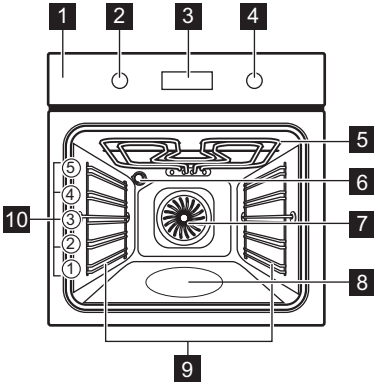
Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:  
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F  
För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

| Total effekt (W) | Kabelarea (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| max. 1 380       | 3 x 0.75                     |
| max. 2 300       | 3 x 1                        |
| max. 3 680       | 3 x 1.5                      |

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display

- 4 Inställningsvred
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsutrymmets nedsänkning - Behållare för vattenrengöring
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

Tillbehör

- **Galler** x 1  
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1  
För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Teleskopskenor** x 1 sats  
För galler och plåtar.

Kontrollpanel

Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
2. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

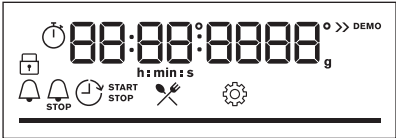
Översikt av kontrollpanelen

|  |                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------|
|  | Tryck på för att ställa in timer-funktioner.                     |
|  | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning |
|  | Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.                   |

|    |                                                     |
|----|-----------------------------------------------------|
|    | Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås |
| OK | Tryck på för att bekräfta ditt val.                 |

Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Produkten är låst.           |
|  | Undermeny: Tillagningshjälp. |

|                                                                                   |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Undermeny: Inställningar       |
|  | Snabbuppvärmning är aktiverad. |
|  | Ångtillagning är aktiverad.    |
|  | Tidur är aktiverad.            |
|  | Tillagningstid är aktiverad.   |

|                                                                                   |                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tidsfördröjd start är aktiverad.                                                                                        |
|  | Upptimer är aktiverad.                                                                                                  |
|  | Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut. |

## Före första användning

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

### Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 h.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

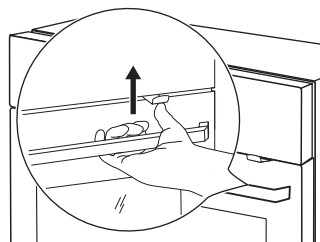
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

### Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

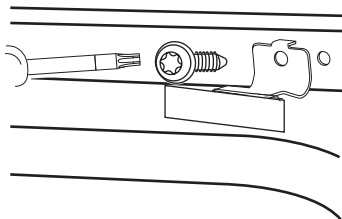
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

1. Tryck och håll upp barnlåset.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



## Daglig användning

**⚠ VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Tillagningsfunktioner

|  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tillagning med varmluft</b><br>För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.                                                                     |
|  | <b>Över-/undervärme</b><br>Bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>SteamBake / Aqua Clean</b><br>För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.<br>Se Underhåll och rengöring för mer information om: Aqua Clean. |
|  | <b>Frost mat</b><br>För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.                                                                                                                                                 |
|  | <b>Pizza/Paj</b><br>Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Undervärme</b><br>Bryna och få en frasig botten. Använd den lägsta falsnivån.                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Bakning med fukt</b><br>Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt. |
|  | <b>Grill</b><br>För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Varmluftsgrillning</b><br>Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.                                                                                                                                                                      |

**i** Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80°C med vissa ugnsfunktioner.

### Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt.

Inställning: Tillagningsfunktioner

- 1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
- 2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

» Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

Inställning: SteamBake - Matlagning med ånga

- 1. Se till att ugnen är kall.
- 2. Fyll ugnens bottenfördjupning med maximalt 250 ml kranvatten. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.
- 3. Vrid vredet för att välja tillagningsfunktion .
- 4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
- 5. Förvärm den tomma produkten i 10 min för att skapa fuktighet.
- 6. Sätt in maten i produkten.
- 7. När matlagningen är klar, stängs ugnen av genom att vredet ställs i avstängt läge.
- 8. När produkten är kall, ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

 **WARNING!** Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

Gå in på: Meny 

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , .

- 2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

Inställning: Tillagningshjälp 

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
- 2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.
- 3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
- 4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
- 5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
- 6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

| Teckenförklaring                                                                    |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | Viktjustering är tillgänglig.                    |
|  | Fyll ugnens hålrum med vatten för ångtillagning. |
|  | Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.          |
|  | Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning                  |

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

|     | Maträtt                                                          | Vikt                                    | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Rostbiff, rare</b>                                            | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar         |  <b>2 ; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                                              |
| P2  | <b>Rostbiff, medium</b>                                          |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P3  | <b>Rostbiff, well done</b>                                       |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P4  | <b>Biff, medium</b>                                              | 180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor |   <b>3 ; ugnform på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                  |
| P5  | <b>Rostbiff/bräse-rad</b> (Hel entreco-te, innanlår, fransyska)) | 1.5 - 2 kg                              |   <b>2 ; ugnform på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.                 |
| P6  | <b>Rostbiff, rare</b> (långsam tillagning)                       | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar         |  <b>2 ; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                                              |
| P7  | <b>Rostbiff, medium</b> (långsam tillagning)                     |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P8  | <b>Rostbiff, well done</b> (långsam tillagning)                  |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P9  | <b>Filé eller biff, rare</b> (långsam tillagning)                | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar       |  <b>2 ; bakplåt</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                                            |
| P10 | <b>Filé eller biff, medium</b> (långsam tillagning)              |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P11 | <b>Filé eller biff, done</b> (långsam tillagning)                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P12 | <b>Kalvstek</b> (t.ex. bog)                                      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar         |   <b>2 ; ugnform på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. Täckt stek. |
| P13 | <b>Fläskstek, hals eller bog</b>                                 | 1.5 - 2 kg                              |   <b>2 ; ugnform på galler</b><br>Tillsätt 200 ml vätska i ugnformen.                                                           |

|     | Maträtt                                    | Vikt                                             | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Pulled pork</b><br>(långsam tillagning) | 1.5 - 2 kg                                       |  <b>2 ; bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                                                                                                                                                                                                |
| P15 | <b>Fläskkarré, färsk</b>                   | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar                  |  <b>2 ;</b> ugnsform på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                                                                                                  |
| P16 | <b>Revben från gris</b>                    | 2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll |  <b>3 långpanna</b><br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                                                                                          |
| P17 | <b>Lammfiol med ben</b>                    | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar                  |  <b>2 ;</b> stekfat på <b>bakplåt</b><br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                                                                                                        |
| P18 | <b>Hel kyckling</b>                        | 1 - 1.5 kg; färska                               |   <b>2 ;</b>  200 ml; ugnsrätt på <b>bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| P19 | <b>Halv kyckling</b>                       | 0.5 - 0.8 kg                                     |  <b>3 ; bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P20 | <b>Kycklingbröst</b>                       | 180 - 200 g per styck                            |   <b>2 ;</b> stekgryta på <b>galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                                                                                                                |
| P21 | <b>Kycklinglår, färska</b>                 | -                                                |  <b>3 ; bakplåt</b><br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.                                                                                                                                                                              |
| P22 | <b>Hel anka</b>                            | 2 - 3 kg                                         |   <b>2 ;</b> ugnsform på <b>galler</b><br>Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                         |
| P23 | <b>Hel gås</b>                             | 4 - 5 kg                                         |   <b>2 ; traktörpanna</b><br>Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.                                                                                                 |
| P24 | <b>Köttfärslimpa</b>                       | 1 kg                                             |  <b>2 ; galler</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P25 | <b>Hel fisk grillad</b>                    | 0.5 - 1 kg per fisk                              |  <b>2 ; bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör, kryddor och örter.                                                                                                                                                                                                                          |
| P26 | <b>Fiskfilé</b>                            | -                                                |   <b>3 ;</b> stekgryta på <b>galler</b>                                                                                                                                                               |

|     | Maträtt                                                 | Vikt        | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P27 | <b>Cheesecake</b>                                       | -           |  2; Ø 28 cm springform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                       |
| P28 | <b>Äppelkaka</b>                                        | -           |   2;  100 - 150 ml; <b>bakplåt</b>                          |
| P29 | <b>Äppelpaj</b>                                         | -           |  2; pajform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                  |
| P30 | <b>Äppelpaj</b>                                         | -           |   2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm pajform på <b>galler</b>        |
| P31 | <b>Brownies</b>                                         | 2 kg av deg |  3; <b>långpanna</b>                                                                                                                                                                                                          |
| P32 | <b>Muffins</b>                                          | -           |   2;  100 - 150 ml; muffinsbricka på <b>galler</b>          |
| P33 | <b>Sockerkaka</b>                                       | -           |  2; brödform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                 |
| P34 | <b>Bakad potatis</b>                                    | 1 kg        |  2; <b>bakplåt</b><br>Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.                                                                                                                                                              |
| P35 | <b>Klyftor</b>                                          | 1 kg        |  3; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Skär potatisen i bitar.                                                                                                                                                        |
| P36 | <b>Grillade grönsaker</b>                               | 1 - 1.5 kg  |  3; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Skär grönsakerna i bitar.                                                                                                                                                      |
| P37 | <b>Kroketter, frysta</b>                                | 0.5 kg      |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                            |
| P38 | <b>Pommes frites, frysta</b>                            | 0.75 kg     |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                            |
| P39 | <b>Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor</b> | 1 - 1.5 kg  |  2; ugnsrätt på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                               |
| P40 | <b>Potatisgratäng (rå potatis)</b>                      | 1 - 1.5 kg  |  1; ugnsrätt på <b>galler</b><br>Vänd rätten efter halva tillagningstiden.                                                                                                                                                  |
| P41 | <b>Färsk pizza, tunn</b>                                | -           |   2;  100 ml; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper |
| P42 | <b>Färsk pizza, tjock</b>                               | -           |   2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper                                                                                             |
| P43 | <b>Quiche</b>                                           | -           |  2; bakform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                |

|     | Maträtt                      | Vikt   | Ugnsnivå / tillbehör                                                                     |
|-----|------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| P44 | Baguette/ciabatta/ljust bröd | 0.8 kg | 2 ;  150ml; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd.    |
| P45 | Helkorn/rågbröd/mörkt bröd   | 1 kg   | 2 ;  150ml; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper/avlång brödform på <b>ett galler</b> |

Ändra: Inställningar

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
- 2. Vrid på kontrollvredet för att välja .  
Tryck på OK.
- 3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning. Tryck på OK.
- 4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
- 5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

|    | Inställning            | Värde |
|----|------------------------|-------|
| 01 | Klockslag              | Ändra |
| 02 | Ljusstyrka för display | 1 - 5 |

|    | Inställning                  | Värde                           |
|----|------------------------------|---------------------------------|
| 03 | Knappljud                    | 1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av |
| 04 | Ljudsignal volym             | 1 - 4                           |
| 05 | Upptimer                     | På/Av                           |
| 06 | Belysning                    | På/Av                           |
| 07 | Snabbuppvärmning             | På/Av                           |
| 08 | Demoläge                     | -                               |
| 09 | Programversion               | Kontrollera                     |
| 10 | Återställ alla inställningar | Ja/Nej                          |

Klockfunktioner

Beskrivning av timer-funktioner

|                           |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidur</b>          | För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst. |
| <br><b>Tillagningstid</b> | För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.                            |

|                               |                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidsfördröjd start</b> | För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.                                                                                                  |
| <br><b>Upptimer</b>           | För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 h 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst. |

Inställning: Tidur

- 1. Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.

### Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på **OK**. Timern startar nedräkningen omedelbart.
5. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

### Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar:  och **START**.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på **OK**.

Displayen visar: --:--  **STOP**.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
6. Tryck på **OK**. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
7. När tiden har gått ut trycker du på **OK** och ställer vredet på avstängt läge.

### Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Tryck på **OK**.
4. Vrid kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på **OK**.

### Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja  / Klockslag. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Vrid kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.

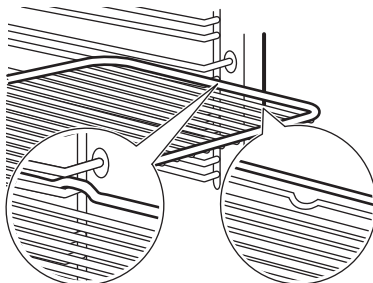
## Använda tillbehören

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Sätta in tillbehör

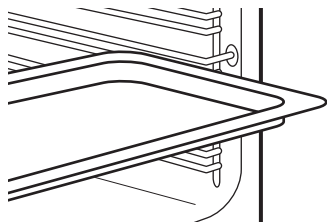
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

### Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

#### Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

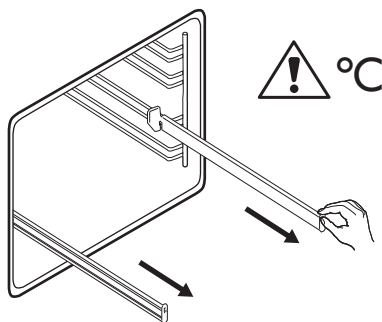
#### Använda: Teleskopskenor

-  Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

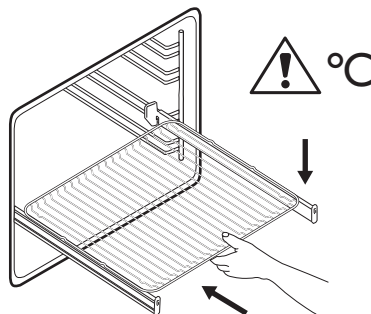
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

-  **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**  
Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

1. Dra ut höger och vänster teleskopskenor.



2. Placera gallret på teleskopskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen. Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.



## Ytterligare funktioner

### Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

### Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximalt                                                                         | 3                                                                                     |

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den

automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.

Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Typ av mat          |
|  | Tillagningsfunktion |
| °C                                                                                  | Temperatur          |

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Tillbehör            |
|  | Ugnsnivå             |
|  | Tillagningstid (min) |

Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

|                                                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Vetebullar, 16 st                                                                   | långpanna eller djup form                                                           | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Frallor, 9 st                                                                     | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Fryst pizza, 0,35 kg                                                              | Galler                                                                            | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rulltårta                                                                         | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | långpanna eller djup form                                                         | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sufflé, 6 st                                                                      | keramiska portionsformar på galler                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sockerkaksbotten                                                                  | flan-form på galler                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Viktoriakaka                                                                      | gratängform på galler                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pocherad fisk, 0,3 kg                                                             | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskfilé, 0,3 kg                                                                  | pizzaform på galler                                                               | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pocherat kött, 0,25 kg                                                            | långpanna eller djup form                                                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Småkakor, 16 st                                                                   | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 st                                                                  | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 st                                                                    | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Matpaj, 20 st                                                                     | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mördegskakor, 20 st                                                               | långpanna eller djup form                                                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tarteletter, 8 st                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pocherade grönsaker, 0,4 kg                                                       | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisk omelett                                                                | pizzaform på galler                                                               | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg                                                        | långpanna eller djup form                                                         | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Över-/undervärme                                                                  | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Småkakor, 20 st/plåt                                                              | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 2 och 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar                                                     | Över-/undervärme                                                                  | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar                                                     | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm <sup>1)</sup>                                  | Över-/undervärme                                                                  | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm <sup>1)</sup>                                  | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm <sup>1)</sup>                                  | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2 och 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Tillagning med varmluft                                                           | Bakplåt                                                                           | 2 och 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mördegskakor, kex                                                                 | Över-/undervärme                                                                  | Bakplåt                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Rostat bröd <sup>1)</sup>                                                         | Grill                                                                             | Galler                                                                            | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

1) Förvärm produkten i 10 minuter.

## Underhåll och rengöring

**⚠ VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

#### För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

### Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör bottenfördjupningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

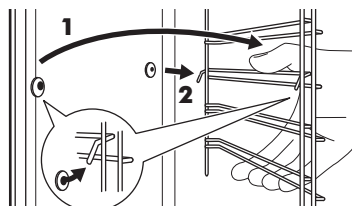
- i** För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citronsyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivande temperatur under 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

### Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning. Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

### Aqua Clean

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll vatten i ugnsbottens hållighet: 200 ml.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in temperaturen på 90°C.
4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.
6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

## Demontering och montering av luckan

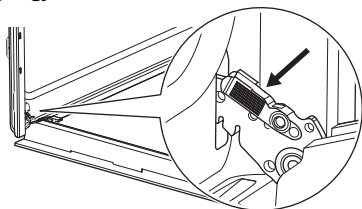
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.



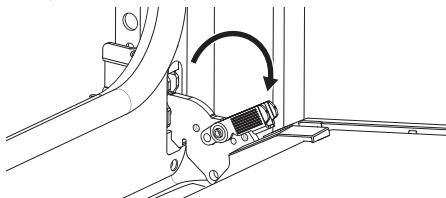
### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

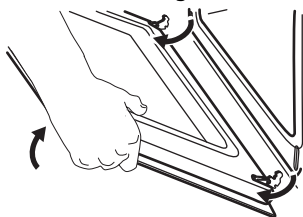
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



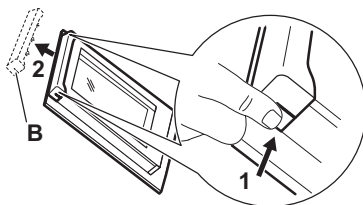
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



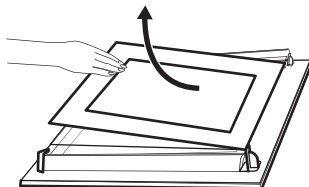
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



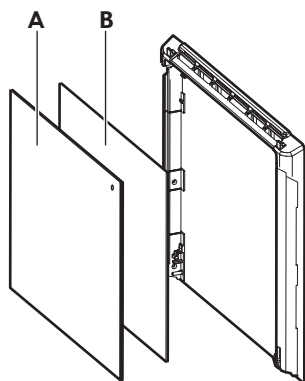
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll luckans glaspaneler i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja med den yttre panelen. Se till att glaspanelerna glider i skårrorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan och fäst spärrarna på båda gångjärnen. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (**A** och **B**) i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. De olika glaspanelerna ser olika ut för enklare demontering och återmontering.

Sidan med det screentryckta området skall sitta på luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.

När det har monterats rätt hörs ett klick från lucklisten.



Se till att montera den mittre glaspanelen rätt.



### Byte av LED-lampa

**⚠ VARNING!** Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

**⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

### Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

## Felsökning

**⚠ VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Vad gör jag om...

| Problem                    | Kontrollera om...                                                   |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Produkten värms inte upp.  | Den automatiska avstängningen är avaktiverad.                       |
| Produkten värms inte upp.  | Säkringen har inte löst ut.                                         |
| Produkten värms inte upp.  | Knapplås är avaktiverat.                                            |
| Belysningen är släckt.     | Bakning med fukt – är aktiverat.                                    |
| Belysningen fungerar inte. | Glödlampan är trasig.                                               |
| Luckans tätning är skadad. | och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. |
| Displayen visar 00:00.     | Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.                   |

| Problem                                   | Kontrollera om...                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen. | Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. |

**i** Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.  
Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten.

Tipskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

|                      |  |
|----------------------|--|
| Modell (MOD.) :      |  |
| Produktnummer (PNC): |  |
| Serienummer (S.N.):  |  |

Tekniska data

Tekniska data

|                             |                       |                            |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Mått (invändigt)            | Bredd<br>Höjd<br>Djup | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Område på bakplåten         | 1438 cm <sup>2</sup>  |                            |
| Värmeelement för övervärme  | 2300 W                |                            |
| Värmeelement för undervärme | 1000 W                |                            |
| GRILL                       | 2300 W                |                            |
| Ring                        | 2400 W                |                            |
| Totalmärkning               | 2990 W                |                            |
| Märkspänning                | 220 - 240 V           |                            |
| Frekvens                    | 50 - 60 Hz            |                            |
| Antal funktioner            | 9                     |                            |

Energieffektivitet

**Produktinformationsblad och produktinformation enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförfordningar för**

|                                                                                                                                                |                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Leverantörens namn                                                                                                                             | IKEA                                     |         |
| Modellidentifiering                                                                                                                            | STENABY 006.221.36<br>STENABY 706.002.06 |         |
| Energieffektivitetsindex                                                                                                                       | 81.2                                     |         |
| Energieffektivitetsklass                                                                                                                       | A+                                       |         |
| Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge                                                                                     | 0.93 kWh/cykel                           |         |
| Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge                                                                                     | 0.69 kWh/cykel                           |         |
| Antal kaviteter                                                                                                                                | 1                                        |         |
| Värmekälla                                                                                                                                     | Elektricitet                             |         |
| Volym                                                                                                                                          | 72 l                                     |         |
| Typ av ugn                                                                                                                                     | Inbyggd ugn                              |         |
| Massa                                                                                                                                          | STENABY 006.221.36                       | 31.1 kg |
|                                                                                                                                                | STENABY 706.002.06                       | 31.1 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda. |                                          |         |

**Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning**

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Effektförbrukning i viloläge                                                              | 0.8 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |

**Energibesparande tips**

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

**Tillagning med varmluft**

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

**Restvärme**

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

**Varmhållning**

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten

varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

**Laga mat med släckt belysning**

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

**Bakning med fukt**

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

## Miljöskydd

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

## IKEA-GARANTI

**Hur länge gäller IKEA:s garanti?**

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om servicearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

**Vem utför service?**

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

**Vad täcks av denna garanti?**

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast

användning av produkter för hushållsbruk. Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

**Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?**

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande, huruvida problemet täcks av denna garanti.

Om problemet täcks av garantin kommer IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

#### Vad täcks inte av denna garanti?

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslins- och bestickskorgar, tillopps- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.

- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

#### Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

#### Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

**Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:**

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
  - IKEAs övergripande köksinstallation,
  - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,
3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

**Hur når du oss om du behöver service?**

Var god se den sista sidan i denna handbok för en komplett lista över IKEA:s auktoriserade kontakter och nationella telefonnummer.



För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

**SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!**

Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produktnamn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

**Behöver du extra hjälp?**

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktdokumentationen innan du kontaktar oss.

| Country                        | Phone number                                                                                  | Call Fee                                                                                  | Opening time                                                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>België</b>                  | 02/716.24.44                                                                                  | Binnenlandse gesprekskosten                                                               | 8 tot 18.30 Weekdagen<br>Zaterdag 9 tot 13u                                    |
| <b>Belgique</b>                |                                                                                               | Tarif des appels nationaux                                                                | 8 à 18.30 en semaine<br>Samedi 9 à 13h                                         |
| <b>България</b>                | +359 2 492 9397                                                                               | Според тарифата на оператора<br>за обаждания към стационарен<br>номер                     | От 8:30 до 17:30 ч в работни дни                                               |
| <b>Česká Republika</b>         | 246 019721                                                                                    | Cena za místní hovor                                                                      | 8 až 20 v pracovních dnech                                                     |
| <b>Danmark</b>                 | 70 15 09 09                                                                                   | Landstakst                                                                                | man. - fre. 09.00 - 20.00<br>lør. - søn. 09.00 - 18.00                         |
| <b>Deutschland</b>             | +49 (0)911 323 1016*                                                                          | * 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-<br>netz max. 0,60 €/Verbindung<br>aus dem Mobilfunknetz | Werktags von 8.00 bis 20.00                                                    |
| <b>Ελλάδα</b>                  | 211 176 8276                                                                                  | Υπεραστική κλήση                                                                          | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες                                             |
| <b>España</b>                  | 91 1875537                                                                                    | Tarifa de llamadas nacionales                                                             | De 8 a 20 en días laborables                                                   |
| <b>France</b>                  | 0170 36 02 05                                                                                 | Tarif des appels nationaux                                                                | 9 à 21. En semaine                                                             |
| <b>Hrvatska</b>                | 00385 1 6323 339                                                                              | Cijena ovisi o pružatelju telefonske<br>usluge korisnika                                  | radnim danom od ponedjeljka<br>do petka od 08:00 do 16:00                      |
| <b>Ireland</b>                 | 0 14845915                                                                                    | National call rate                                                                        | 8 till 20 Weekdays                                                             |
| <b>Ísland</b>                  | +354 5852409                                                                                  | Innanlandsgjald fyrir síma                                                                | 9 til 18. Virka daga                                                           |
| <b>Italia</b>                  | 02 00620818                                                                                   | Tariffa applicata<br>alle chiamate nazionali                                              | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali                                             |
| <b>Κυπρος</b>                  | 22 030 529                                                                                    | Υπεραστική κλήση                                                                          | 8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες<br>ημέρες                                    |
| <b>Lietuva</b>                 | 5 230 06 99                                                                                   | Nacionalinių pokalbių tarifai                                                             | Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.:<br>8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45 |
| <b>Luxembourg</b>              | 35242431301                                                                                   | Tarif des appels nationaux                                                                | Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00                                                  |
| <b>Magyarország</b>            | 06-1-252-1773                                                                                 | Belföldi díjszabás                                                                        | Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között                                             |
| <b>Nederland</b>               | 0172/468568                                                                                   | Geen extra kosten.<br>Alleen lokaal tarief                                                | ma-vr: 8:00 – 18:30<br>zat: 9:00 – 13:00                                       |
| <b>Norge</b>                   | 22 72 35 00                                                                                   | Takst innland                                                                             | 8 til 18 ukedager                                                              |
| <b>Österreich</b>              | +43-1-2056356                                                                                 | max. 10 Cent/min.                                                                         | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr                                                       |
| <b>Polska</b>                  | 801 400 711<br>+48 22 749 60 99                                                               | Koszt zgodny z taryfą operatora                                                           | Od 8 do 20 w dni robocze                                                       |
| <b>Portugal</b>                | 211557985                                                                                     | Chamada Nacional                                                                          | 9 às 21. Dias de Semana<br>*excepto feriados                                   |
| <b>România</b>                 | 021 211 08 88                                                                                 | Tarif apel național                                                                       | 8 - 20 în zilele lucrătoare                                                    |
| <b>Россия</b>                  | 8 495 6662929                                                                                 | Действующие телефонные<br>тарифы                                                          | с 8 до 20 по рабочим дням<br>Время московское                                  |
| <b>Schweiz</b>                 | 031 5500 324                                                                                  | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet                                                          | 8 bis 20 Werktage                                                              |
| <b>Suisse</b>                  |                                                                                               | Tarif des appels nationaux                                                                | 8 à 20. En semaine                                                             |
| <b>Svizzera</b>                |                                                                                               | Tariffa applicata<br>alle chiamate nazionali                                              | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali                                             |
| <b>Slovenija</b>               | +38618108621                                                                                  | lokalni strošek je običajna tržna vred-<br>nost, odvisna od ponudnika telefonije          | 8.00 – 16.00 ob delavnikih                                                     |
| <b>Slovensko</b>               | (02) 3300 2554                                                                                | Cena vnútroštátneho hovoru                                                                | 8 až 20 v pracovných dňoch                                                     |
| <b>Suomi</b>                   | 030 6005203                                                                                   | pvm/mpm                                                                                   | Ma - To 8:00 -18:00<br>Pe 9:00 -16:00                                          |
| <b>Sverige</b>                 | 0775 700 500                                                                                  | lokalsamtal (lokal taxa)                                                                  | mån-fre 8.30 - 20.00<br>lör-sön 9.30 - 18.00                                   |
| <b>United Kingdom</b>          | 020 3347 0044                                                                                 | National call rate                                                                        | 9 till 21. Weekdays                                                            |
| <b>Србија</b>                  | +381 11 7 555 444<br>(ако позивате изван Србије)<br>011 7 555 444<br>(ако позивате из Србије) | Цена позива у националном<br>саобраћају                                                   | Понедељак – субота: 09 – 20<br>Недеља: 09 – 18                                 |
| <b>Eesti, Latvija, Ukraina</b> |                                                                                               | www.ikea.com                                                                              |                                                                                |







701130881-A-312025

