STENABY

da nl
en fi
fr de
el is
it no
pt es
sv

Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK
Kontakt venligst IKEA Kundeservice, du finder linket til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret på www. IKEA.com.



NEDERLANDS
Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op www.IKEA. com.



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



SUOMI
Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta www.IKEA.com.



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



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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της IKEA. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση www.IKEA.com.



ÍSLENSKA
Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportaliðinu eða símanúmerið finnur þú á www.IKEA.com.



ITALIANO
Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito www.IKEA.com.



NORSK
Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på www.IKEA.com.



PORTUGUÊS
Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em www. IKEA.com.



ESPAÑOL
Por favor, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de IKEA. Encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www.IKEA.com.



SVENSKA
Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningsportalen eller telefonnumret på www.IKEA.com.

DANSK	**6**
NEDERLANDS	**29**
ENGLISH	**54**
SUOMI	**77**
FRANÇAIS	**101**
DEUTSCH	**127**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**155**
ÍSLENSKA	**182**
ITALIANO	**207**
NORSK	**232**
PORTUGUÊS	**255**
ESPAÑOL	**280**
SVENSKA	**305**

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Brug af tilbehøret	19
Sikkerhedsanvisninger	8	Tips og råd	21
Installation	11	Vedligeholdelse og rengøring	23
Produktbeskrivelse	12	Fejlfinding	25
Betjeningspanel	12	Tekniske data	26
Før første anvendelse	13	Energiforbrug	27
Daglig brug	14	Miljøhensyn	28
Yderligere funktioner	17	IKEA's garanti	28
Urfunktioner	18		

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: Ovnen 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 husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehuse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Kun en faguddannet installatør må installere produktet og udskifte kablet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- 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 sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug kun det termometer, der anbefales til dette produkt.

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 ovnlugen 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 autoriseret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømstikket eller kablet under installation eller brug af produktet. Hvis strømkablet skal udskiftes, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte 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 den eksklusive afbryder til overstrømsbeskyttelse med en kontakt på 3 mm eller mere, som certificeret af BSMI,

og sæt den på et sted, hvor brugeren kan betjene den.
- Luk produktets dør helt, før du slutter det til lysnettet.

Brug

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

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet under tilberedningen, da der kan komme varm luft og brændbare dampe fra madens ingredienser.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- 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 produktet.
  - 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 med apparatets låge 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 personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, 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 jævnligt for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Fedt og madrester i produktet kan skabe brand.

- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Pyrolyserengøring

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for personskade/brand/kemiske emissioner (dampe) i pyrolysetilstand.

- Under pyrolyserengøring afgives der dampe, som ikke er skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med helbredsproblemer.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne. Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når programmet til pyrolytisk selvrensning er i gang.
- Inden du udfører en funktion til pyrolyseselvrensningsfunktion, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
  - Alle madrester, spildt olie og fedt
  - alle udtagelige dele (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring og første anvendelse ved maksimal temperatur er drift ved høje temperaturer, som kan frigive dampe fra madlavningsrester og konstruktionsmaterialer, og forbrugerne rådes derfor kraftigt til at:
  - sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
  - sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- Sørg for, at kæledyr (især fugle) tages så langt som muligt fra nærheden af apparatet under og efter pyrolyserengøringen og første anvendelse ved maksimal temperatur. Det ville være at foretrække at opbevare dem i et andet rum under pyrolyseprogrammet, og indtil produktet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges for god ventilation under og efter (indtil produktet er kølet ned) brug af pyrolyseprogrammet og første anvendelse ved maksimal temperatur.

Indvendig belysning

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

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

Ovnen 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

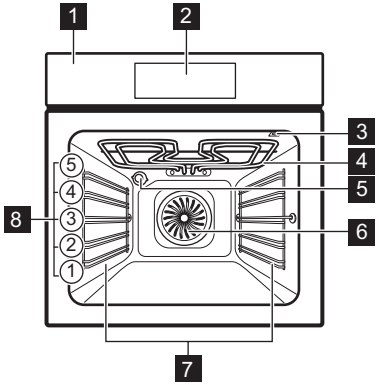
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm^2)
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



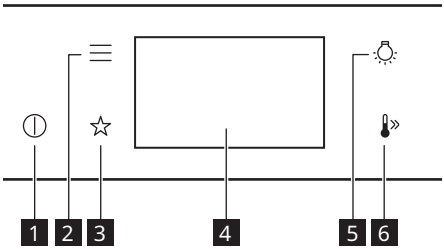
1 Betjeningspanel
2 Display
3 Stik til madlavningstermometer
4 Varmelegeme
5 Ovnlys
6 Blæser
7 Ovnribbe, aftagelig
8 Ovnribber

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.
- **AirFry: Grillrist** x 1
  Tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
  Maksimal fyldning: 5.kg
- **Termometer** x 1
  Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt
  Til hylder og plader.

Betjeningspanel

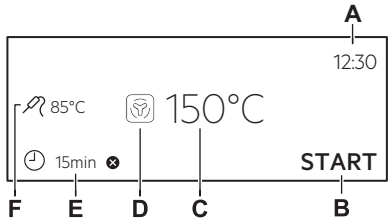
Oversigt over betjeningspanel



1	**Til / Fra** Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
2	**Menu** Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	**Favoritter** Angiver favoritindstillingerne.
4	**Display** Viser aktuelle indstillinger.
5	**Kontakt, ovnlys** Tænd og sluk lyset.
6	**Hurtig opvarmning** Tænd og sluk for funktionen: Hurtig opvarmning.

Display

Display til indstilling af funktioner.



A. Aktuel tid
B. START / STOP
C. Temperatur
D. Ovnfunktioner
E. Timer
F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Display kontrollamper	
OK	Bekræft valg/indstilling.
〈	Gå ét niveau tilbage i menuen.
↩	Fortryd den sidste handling.

Display kontrollamper	
	Slå tilvalg til og fra.
	Produktet er låst.
	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
STOP	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
	Kun pop-up besked er aktiveret.
	Udskudt start funktionen er aktiveret.
	Annullér indstilling.

Displayet viser forskellige meddelelser. Når et meddelelsesvindue vises, skal du trykke på displayet for at fortsætte.

Før første anvendelse

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

Første forvarmning og rengøring

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

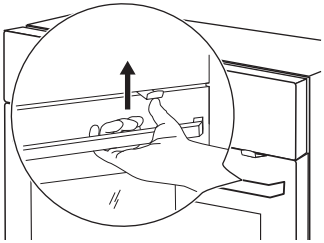
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil 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

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

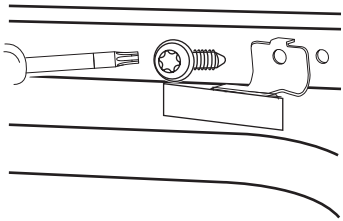
Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

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.

Tilberedningsfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Til stegning af store kødstykker eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Til bagning af gratiner samt bruning.
	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Anvend en lavere temperatur end ved brug af over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).

	Over-/undervarme Til bagning og stegning af mad på samme ovnribbe.
	Pizza Til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere undervarme.
	AirFry Stegning med mindre olie og uden bagepapir.
	Undervarme Vælg denne funktion efter tilberedning for at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug den nederste ovnribbe.
	Brød Til at brødbagning.
	Hævning af dej Forkorter hævetiden for gærdej. Dæk dejens overflade for at forhindre, at den tørrer ud.

ⓘ Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning Til henkogning af grøntsager og frugt. Stil henkogningsglassene i en bradepande med vand, brug ovnfaste glas med patent- eller skruelåg i den korrekte størrelse. Brug den nederste ovnribbe.
	Tørring Til tørring af udskåret frugt, grøntsager og svampe. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen af og til under tørringen.
	Tallerkenvarmer Forvarmning af tallerkener til servering.
	Optøning Til optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af de frosne madvarers mængde og størrelse.
	Gratiner Til retter som f.eks. lasagne eller kartoffelgratin. Til bagning af gratiner samt bruning.
SLOW COOK	**Lavtemperaturstegning** Tilberedning ved lav temperatur. Perfekt til tilberedning af madvarer, der skal tilberedes forsigtigt (f.eks. oksekød, kalvekød eller lam). For at få en fyldigere smag og en bedre bruning kan du brune kødet, før du stiller det i ovnen.
	Holde varm Holder maden varm. Bemærk, at nogle retter kan blive yderligere tilberedt og tørre ud, mens de holdes varme. Dæk fadene til, hvis det er nødvendigt.
	Fugtig varmluft Denne funktion er beregnet til at optimere varmeforbruget på ét bageniveau. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet “Daglig brug”, bemærkninger til: Fugtig varmluft.

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. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på START .

Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer.

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.

Menu

Tryk på ☰ for at åbne menuen.

Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Rengøring

Pyrolyserengøring, Kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 2 h 30 min.

Undermenu for: Tilvalg

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den kan kun bruges sammen med visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Opsætning

Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch felterne. Lyden kan ikke slås fra for ⏻.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:
- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: ☰
3. Tryk på 🍳. Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.

5. Anbring maden i produktet, og tryk på START .

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Yderligere funktioner

Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, fx ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg den foretrukne indstilling.
3. Tryk på ☰.
4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
5. Tryk på **+** for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
6. Tryk på OK.

↺ - tryk for at nulstille indstillingen.

⊗ - tryk for at annullere indstillingen.

Funktionslås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆, 🌡» - tryk samtidigt for at slå funktionen til.

☆, 🌡» - tryk samtidigt for at slå funktionen fra.

Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på ☰.
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
5. Sluk produktet.

Børnesikring er aktiveret.
Adgang til: Timer og lampen kan vælges.
Lågen låses, når der slukkes for produktet.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

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, Termometer, Sluttid .

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.

Urfunktioner

Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille en præference: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm - når tiden er gået, lyder tonen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	Akustisk alarm og stop tilberedning - når tiden er gået, lyder tonen, og opvarmningsfunktionen slukkes.
	Kun pop-up besked - når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

Nogle urfunktioner er muligvis ikke tilgængelige sammen med visse tilberedningsfunktioner.

Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på OK.

Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: ⏲
3. Indstil tid.

Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på • • •.

4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: ⏲
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: • • •
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Indstilling: Optimer

1. Tryk på ⏲.
2. Tryk på • • •.
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: 🕘
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

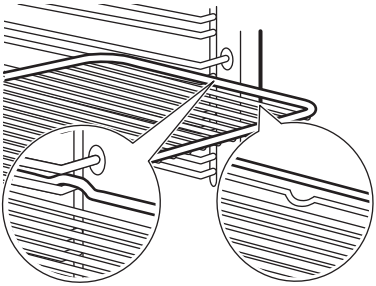
Brug af tilbehøret

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

Isætning af tilbehør

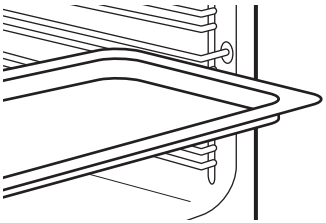
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



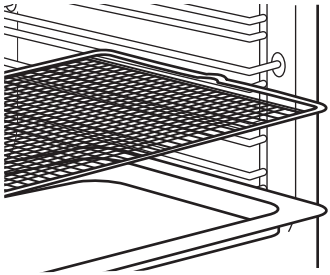
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved ovnens indvendige bagside.

Bageplade / Bradepande



Skub bagepladen ind mellem pladeholderens skinner. Placer bagepladen med den skrå kant mod ovnens bagvæg.

AirFry: Grillrist



Sæt AirFry risten på tredje ovnribbe. Anbring bagepladen nedenunder.

Brug ikke AirFry risten med teleskopskinnerne, da olien kan gøre deres overflade glat og reducere ristens stabilitet.

Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med alle ovnfunktioner.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - temperaturen inden i apparatet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
- 🌡 - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

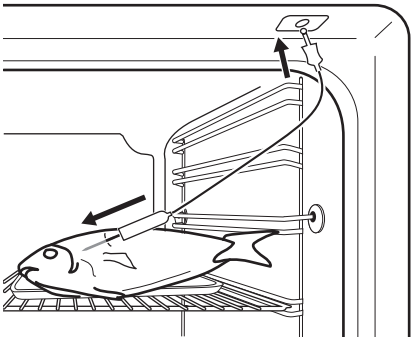
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

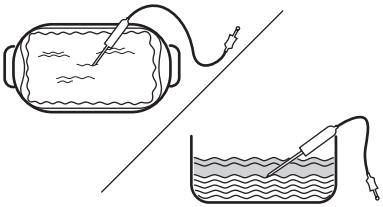
Tilberedning med: Termometer

⚠ **ADVARSEL!** Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:
   Kød, fjerkræ og fisk
   Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter
Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.
Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5. - tryk for at indstille madlavningstermometerets kernetemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
   - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal.
   - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
7. Vælg muligheden og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på START .
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

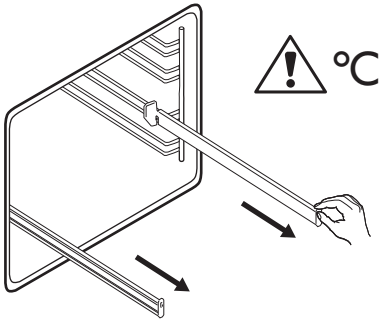
Brug af: Teleskopskinner

ⓘ Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

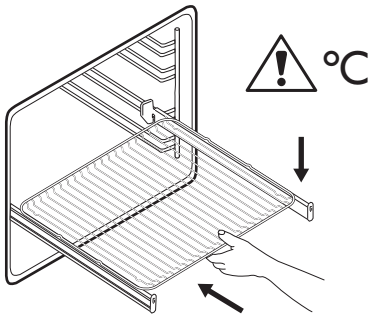
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristene og bakkerne.

⚠ **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.



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.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

ⓘ	Yderligere oplysninger

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **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

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.

	°C			ⓘ
Søde boller, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Rundstykker, 9 stk.	180	2	30 - 40	1)

	°C			
Pizza, frossen, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Roulade	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 stk.	200	3	25 - 30	3)
Sukkerbund til tærte	180	2	15 - 25	4)
Victoriakager	170	2	40 - 50	5)
Pocheret fisk, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hel fisk, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Pocheret kød, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Makroner, 24 stk.	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stk.	170	2	30 - 40	1)
Madtærte, 20 stk.	180	2	25 - 30	1)
Småkager af mørdej, 20 stk.	150	2	25 - 35	1)
Små tærter, 8 stk.	170	2	20 - 30	1)
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisk omelet	200	3	25 - 30	6)
Middelhavsgrøntsager, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Brug en bageplade eller en drypbakke.
2) Brug grillristen.
3) Brug seks keramiske ramekiner, som stilles på ovnristen.
4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.
5) Brug en bradepande, som stilles på ovnristen.
6) Brug en pizzaplade, som stilles på grillristen.

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

		°C		
Små kager i form, 20 stk./plade				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Småkager af mørdej				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				

	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Brug Bageplade.
2) Brug Grillrist.
3) 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.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensemiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Fugt kan kondensere i produktet eller på lågens glaspaneler. For at mindske kondens kan du lade produktet køre i 10 minutter før tilberedningen startes. Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

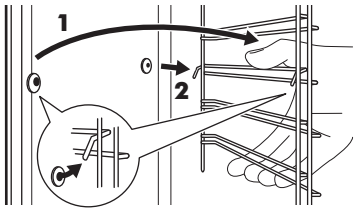
Tilbehør

- 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.

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.

Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og brænde resterne af.

⚠ **ADVARSEL!** Der er risiko for forbrænding.

⚠ **Forsigtig!** Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan forårsage skade på ovnen eller skabet.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Tænd for produktet.
5. Tryk på ☰ / Rengøring.
6. Vælg rengøringsfunktionen, og tryk på START .

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.

Brug ikke produktet, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.

7. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.
8. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud. Fjern rester fra bunden af ovnen.

Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

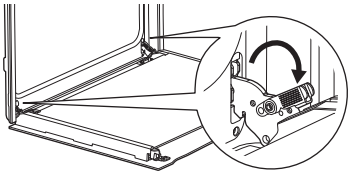
Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

Aftagning og montering af låge

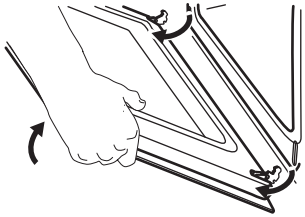
Ovnlågen har tre glaspaneler. Du kan fjerne ovnlågen og de indre glaspaneler i forbindelse med rengøring. Læs alle instruktionerne i "Afmontering og montering af lågen", før du fjerner glaspanelerne.

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

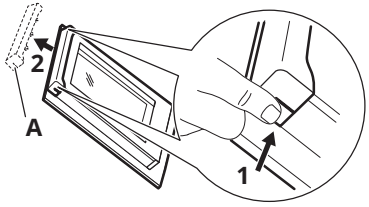
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



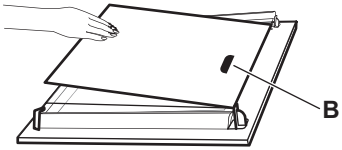
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen **A** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Tag fat i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Begynd med det øverste panel. Sørg for, at glasset trækkes helt ud af holderne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøringen skal du montere glaspanelerne, dørlisten og ovnlågen og lukke låsene på begge hængsler.

Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens

indre. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

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 fedtrester i at brænde på lampen.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en egnet pære, der er varmefast op til 300°C.
4. Montér glasdækslet.

Fejlfinding

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

Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret.
	Lågen er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.
ⓘ Ved strømafbrydelse stopper rengøringen altid. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	

Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor. Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker.	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

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 Højde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Område til bageplade	1438 cm^2	
Øverste varmelegeme	2300 W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	2400 W	
Effekt i alt	3490 W	
Er spænding	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	18	

Energiforbrug

Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA	
Identifikation af model	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.		

Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min
Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.	

Tips til optimering

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.

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 ovnfunktioner med blæser for at spare energi (kun udvalgte modeller).

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.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

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.

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet ♺. Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

IKEA's garanti

Hvis du vil gøre krav på din produktgaranti eller få produktsupport



Kontakt venligst IKEA Kundeservice, du finder linket til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret på www. IKEA.com.

For at fuldføre din anmodning om service på selvbetjeningsportalen, og for lettere at finde oplysninger om dit produkt eller reservedele tilknyttet dit produkt, opfordrer vi dig til at notere IKEA-varenummeret (8 cifre) og serienummeret på produktetiketten.

GEM KØBS-/LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er din købskvittering; garantien er ikke gyldig uden denne. Kvitteringen indeholder ligeledes navnet og IKEA-varenummeret (8-cifret kode) på alle købte apparater.

Læs omhyggeligt den tekniske dokumentation, der fulgte med dit apparat, før du kontakter os.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	29	De accessoires gebruiken	43
Veiligheidsinstructies	31	Aanwijzingen en tips	45
Installeren	34	Onderhoud en reiniging	47
Productbeschrijving	35	Probleemoplossing	49
Bedieningspaneel	36	Technische gegevens	50
Voor het eerste gebruik	37	Energieverbruik	51
Dagelijks gebruik	37	Het milieuperspectief	52
Extra functies	41	IKEA garantie	53
Klokfuncties	42		

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. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je 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.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- 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.
- Gebruik alleen de voedselsensor die voor dit apparaat wordt aanbevolen.

Veiligheidsinstructies

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 elektricien worden gemaakt.

- Het apparaat moet geaard zijn.
- Controleer dat de parameters op het typeplaatje compatibel zijn met de elektrische waarden van de netspanning.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zie erop toe dat u de netstekker of kabel niet beschadigt tijdens de installatie of het gebruik van het apparaat. Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dit worden uitgevoerd door ons erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de netstekker na de installatie toegankelijk is.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- 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 je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm. Gebruik de exclusieve stroomonderbreker voor overstroombeveiliging met een contact van 3 mm of meer gecertificeerd door BSMI en plaats deze ergens waar de gebruiker deze kan bedienen.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u het op het lichtnet aansluit.

Gebruik

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

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- 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 als u de deur van het apparaat tijdens het gebruik opent, aangezien hete lucht of brandbare dampen van de voedselingrediënten kunnen 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.
- 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.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

Pyrolytische reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!** Risico op letsel/brand/chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Tijdens pyrolytische reiniging komen dampen vrij die niet schadelijk zijn voor mensen, met inbegrip van zuigelingen of personen met medische aandoeningen.
- In tegenstelling tot alle mensen kunnen sommige vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke dampen die vrijkomen bij het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens. Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurveranderingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer het pyrolytische zelfreinigingsprogramma in werking is.
- Voordat u een pyrolytische zelfreinigingsfunctie uitvoert, moet u uit de ovenruimte verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief roosters, zijrails/ telescopische geleiders, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met antiaanbaklaag, andere pannen, bakplaten, bakgerei, enz.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in

werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging en het eerste maximale temperatuurgebruik zijn activiteiten bij hoge temperaturen die dampen van kookresten en bouwmaterialen kunnen afgeven, aangezien dergelijke consumenten het dringende advies krijgen om:
  - te zorgen voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - te zorgen voor goede ventilatie tijdens en na het eerste gebruik op de maximale temperatuur.
- ervoor te zorgen dat huisdieren (vooral vogels) zo ver mogelijk van de locatie van het apparaat verwijderd zijn tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst de bediening bij de maximale temperatuur. Het bewaren ervan in een andere ruimte is de voorkeursoptie tijdens de pyrolytische cyclus en totdat het apparaat weer is afgekoeld tot aan de kamertemperatuur. Tijdens en na de pyrolytische cyclus (totdat het apparaat is afgekoeld) en de eerste gebruikscyclus bij maximale temperatuur moet er voor goede ventilatie worden gezorgd.

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 lampen 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.

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

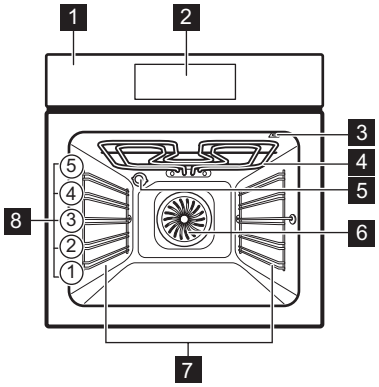
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm^2)
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



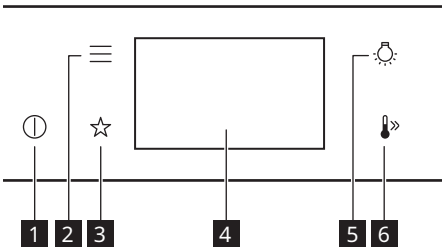
1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Opening voor de voedselsensor
4 Verwarmingselement
5 Lamp
6 Ventilator
7 Rekondersteuning, uitneembaar
8 Inzetniveaus

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.
- **AirFry: Bakrooster** x 1
  Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.
  Maximale lading: 5.kg
- **Voedselsensor** x 1
  Om de garing van het voedsel te meten.
- **Telescopische geleiders** x 1 set
  Voor platen en plateaus.

Bedieningspaneel

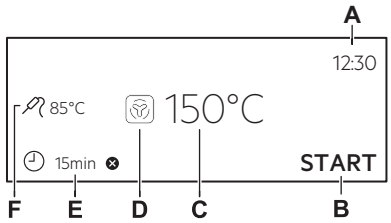
Overzicht bedieningspaneel



1	**Aan / Uit** Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	**Menu** Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.
3	**Favorieten** Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	**Display** Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	**Lampschakelaar** Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	**Snel Opwarmen** Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.

Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



A. Dagtijd
B. BEGIN / STOP
C. Temperatuur
D. Verwarmingsfuncties
E. Timer
F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display	
OK	Om de selectie/instelling te bevestigen.
〈	Om één niveau terug te gaan in het menu.
	Om de laatste handeling ongedaan te maken.
	Om de opties in en uit te schakelen.
	Het apparaat is vergrendeld.
	De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.
STOP	Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.
	Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.
	Om de instelling te annuleren.

Het display toont verschillende berichten. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

Voor het eerste gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display , Toetstonen , Geluidsvolume , Dagtijd .

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.

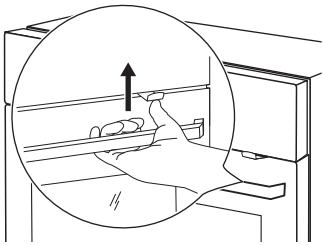
1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur 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.

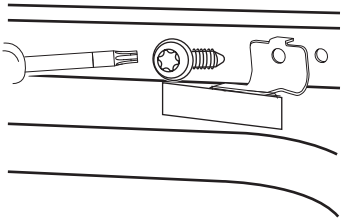
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

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.

Bereidingsfuncties

STANDAARD

	**Grillen** Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
	**Circulatiegrill** Om grote stukken vlees of gevogelte met botten op één rekpositie te roosteren. Om gratins te bakken en te bruinen.
	**Hetelucht** Om vlees te roosteren en taarten te bakken. Stel een lagere temperatuur in dan bij conventioneel koken, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig over de binnenkant van de oven verdeelt.
	**Bevroren gerechten** Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).
	**Boven + onderwarmte** Om voedsel op één rekpositie te bakken en te roosteren.
	**Pizza-functie** Om pizza en andere gerechten te bakken die meer warmte vanaf onderaan vereisen.
	**AirFry** Voedsel bakken met minder olie en zonder bakpapier.
	**Onderwarmte** Kies deze functie na een kookproces om het voedsel indien nodig meer op de bodem te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.
	**Brood bakken** Om brood te bakken.
	**Deeg Laten Rijzen** Om het rijzen van het gistdeeg te versnellen. Bedek het oppervlak van het deeg om te voorkomen dat het uitdroogt.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

SPECIAAL

	**Inmaken** Om groenten en fruit te bewaren, plaatst u conservenpotten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet of schroefdoppen van dezelfde grootte. Gebruik de laagste rekpositie.
	**Drogen** Om gesneden fruit, groenten en paddenstoelen te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur af en toe te openen tijdens het droogproces.
	**Borden Warmen** Om borden voor het serveren op te warmen.
	**Ontdooien** Om voedsel (groenten en fruit) te ontdooien. De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid en het volume van het ingevroren voedsel.
	**Gratineren** Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Om gratins te bakken en te bruinen.

SLOW COOK	**Lage Temperatuur Garen** Kookproces op lage temperatuur. Perfect om delicaat voedsel te bereiden (bijv. rund-, kalfs- of lamsvlees). Voor een rijkere smaak en betere bruining, schroeit u het vlees dicht voordat u het in de oven plaatst.
	Warm houden Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen doorkoken en uitdrogen wanneer ze warm worden gehouden. Dek de gerechten indien nodig af.
	Warmelucht (vochtig) Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Wanneer u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Voor meer informatie, raadpleeg Dagelijks gebruik, Nota's betreffende: Warmelucht (vochtig).

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). Tests volgens 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. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

Menu

Druk op ☰ om het menu te openen.

Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en configuratie.

Submenu voor: Reinigen

Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 2 h 30 min.

Submenu voor: Opties

Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Dit is alleen beschikbaar voor sommige bereidingsfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instellingen

Instelling

Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid voor ⏻ te dempen.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Softwareversie	Informatie over de softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt de fabrieksinstellingen.

Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:
- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op ☰.
3. Druk op 🍳. Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Extra functies

Favorieten ☆

U kunt maximaal 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de bereidingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op ☰.
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst: Favorieten.
6. Druk op OK.

↩ - druk om de instelling te resetten.

⊗ - druk om de instelling te annuleren.

Toetsenblokkering

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

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆, 🌡» - tegelijkertijd drukken om de functie te activeren.

☆, 🌡» - tegelijkertijd drukken om de functie te deactiveren.

Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ☰.
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit.

Kinderslot is ingeschakeld.
Toegang tot:Timer en lamp zijn beschikbaar.
De deur wordt vergrendeld als het apparaat wordt uitgeschakeld.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

Herhaal de bovenstaande stappen om deze 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, Voedselsensor, Eindtijd.

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.

Klokfuncties

Omschrijving klokfuncties

functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Het maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door uw voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beeindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd is verstreken klinkt het geluidssignaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
	Geluidsalarm en stop met koken - wanneer de tijd is verstreken klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Het maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

ⓘ Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Dagtijd

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op OK.

Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op ◴.
3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op • • • te drukken.

4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op ◴.
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op • • •.
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Instellen: Uptimer

1. Druk op◴.
2. Druk op • • •.
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op ⏲.
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op OK.

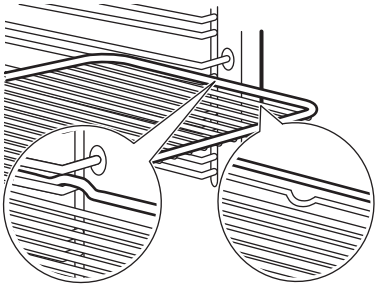
De accessoires gebruiken

⚠ **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

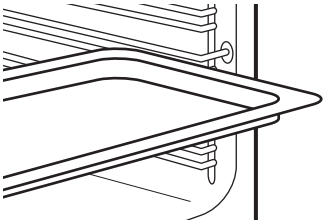
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



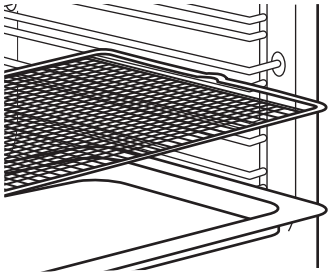
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

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.

AirFry: Bakrooster



Plaats het bakrooster op het derde rekniveau. AirFry Plaats de bakplaat eronder.

Gebruik het AirFry rooster niet met de telescopische geleiders, omdat de olie het oppervlak glad kan maken en de stabiliteit van het rooster kan verminderen.

Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
- - de kerntemperatuur van het voedsel.

Aanbevelingen:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

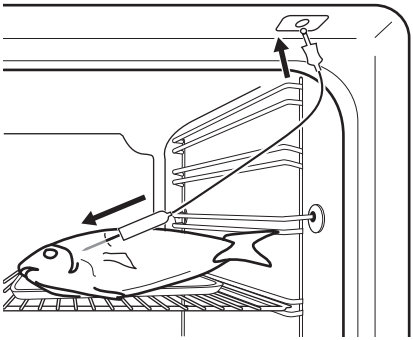
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

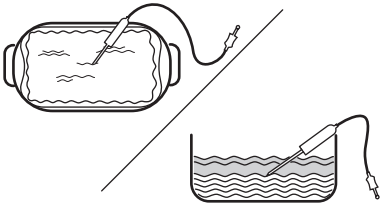
Koken met: Voedselsensor

⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmfunctie of een gerecht en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
   Vlees, gevogelte en vis
   Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel
Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.

Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

5. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
   - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
   - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START.
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

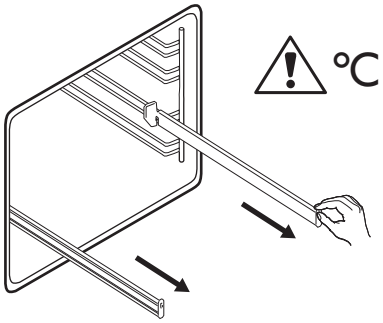
Gebruik van: Telescopische geleiders

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

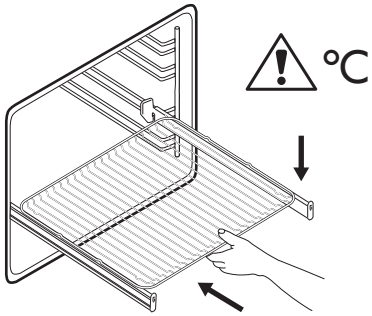
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

⚠ **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 ovendeur sluit.



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.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel

	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

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	180	2	20 - 30	1)
Broodjes, 9 stuks	180	2	30 - 40	1)
Pizza, bevroren, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Biscuitrol	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 stuks	200	3	25 - 30	3)
Luchtige flanbodem	180	2	15 - 25	4)
Victoriataart met jamvulling	170	2	40 - 50	5)
Gepocheerde vis, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hele vis, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Visfilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Sjasliek, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Koekjes, 16 stuks	180	2	20 - 30	1)
Bitterkoekjes, 24 stuks	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stuks	170	2	30 - 40	1)
Hartig gebak, 20 stuks	180	2	25 - 30	1)
Zandkoekjes, 20 stuks	150	2	25 - 35	1)
Taartjes, 8 stuks	170	2	20 - 30	1)
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisch omelet	200	3	25 - 30	6)
Mediterrane groenten, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Gebruik een bakplaat of lekschaal.
2) Maak gebruik van een bakrooster.
3) Gebruik zes keramieken vormpjes op rooster.
4) Gebruik de flanvorm op rooster.
5) Gebruik ovenschaal op rooster.
6) Gebruik de pizzavorm op rooster.

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 en 4	150 - 160	20 - 35	1)
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 en 4	160	40 - 60	2) 3)

		°C		
Zandkoekjes				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 en 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Toast				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Gebruik Bakplaat.
2) Gebruik Bakrooster.
3) 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.
- Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
- Reinig hardnekkige vlekken met een specifiek ovenreinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan condenseren in het apparaat of op de glazen deuren. Om condensatie te verminderen, laat het apparaat 10 minuten werken voordat u met de bereiding begint. Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

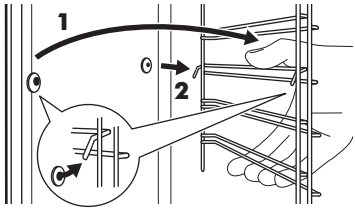
Accessoires

- 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.

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.

Pyrolytische reiniging

Gebruik het om het apparaat te reinigen en de resten te verbranden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ **Let op!** Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan schade aan de oven of de kast veroorzaken.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Schakel het apparaat in.
5. Druk op ☰ / Reinigen.
6. Selecteer de reinigingsmodus en druk op START .

Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk om de reiniging te stoppen voordat deze is voltooid.
Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingssymbool van het display verdwijnt.

7. Wanner de reiniging is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.
8. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek. Verwijder het residu van de bodem van de oven.

Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

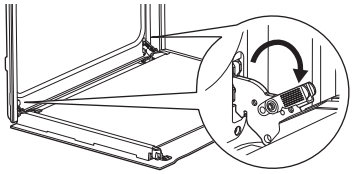
Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.Re

De deur verwijderen en installeren

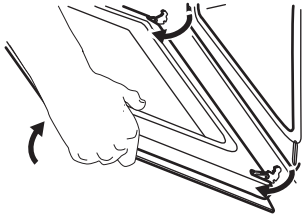
De ovendeur heeft drie glaspanelen. U kunt de ovendeur en de interne glaspanelen verwijderen om deze te reinigen. Lees de volledige instructies voor 'Deur verwijderen en installeren' voordat u de glaspanelen verwijdert.

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

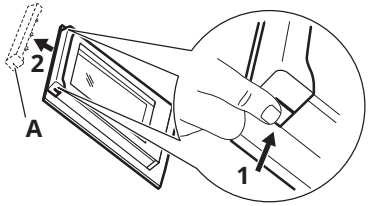
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



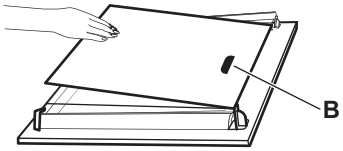
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **A** 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. Grijp de glazen panelen van de deur bij de bovenrand vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin met het bovenste paneel. Zie erop toe dat het glas compleet uit de steunen glijdt.



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 glazen panelen, de deurbekleding en de ovendeur op hun plaats en sluit de vergrendelingen op beide scharnieren.

Zorg ervoor dat je de glasplaten weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

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 de glazen afdekking.

Probleemoplossing

⚠ **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Problemen oplossen...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg Klokfuncties om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten.
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor informatie.

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
ⓘ Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.	

Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel. Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot.	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

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 Hoogte Diepte	480 mm 361 mm 416 mm
Gebied van de bakplaat	1438 cm^2	
Bovenste verwarmingselement	2300 W	

Onderste verwarmingselement	1000 W
Grillen	2300 W
Ring	2400 W
Totale beoordeling	3490 W
Spanning	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Aantal functies	18

Energieverbruik

Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	IKEA	
Modelnummer	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
Energie-efficiëntie-index	81.2	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	72 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	STENABY 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.		

Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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
Apparaat getest volgens: EN 50564.	

Optimalisatietips

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

Verwarm het apparaat niet voor voordat je 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 kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).

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.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling 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.

Het milieuperspectief

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

IKEA garantie

Als u aanspraak wilt maken op de productgarantie of productondersteuning wilt krijgen



Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op www.IKEA. com.

Om uw serviceaanvraag op het zelfbedieningsportaal te voltooien en gemakkelijker informatie over uw product of reserveonderdelen voor uw product te vinden, raden wij u aan het IKEA-artikelnummer (8 cijfers) en het serienummer op het productlabel te noteren.

BEWAAR HET AANKOOP-/ LEVERINGSDOCUMENT!

Dit is uw aankoopbewijs; zonder dit document is de garantie ongeldig. Op de kassabon staan ook de naam en het IKEA artikelnummer (8 cijfers) van elk aangeschaft apparaat vermeld.

Lees de technische documentatie bij uw apparaat aandachtig door voordat u contact met ons opneemt.

Contents

Safety information	54	Using the accessories	67
Safety instructions	56	Hints and tips	69
Installation	59	Care and cleaning	71
Product description	60	Troubleshooting	73
Control panel	60	Technical data	74
Before first use	61	Energy efficiency	75
Daily use	62	Environmental concerns	76
Additional functions	65	IKEA guarantee	76
Clock functions	66		

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 the heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- 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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- 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.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

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

Electrical connection

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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug or cable during installation or use of the appliance. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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. Please use the exclusive overcurrent protection circuit breaker with a contact of 3 mm or more certified by BSMI, and put it in a place where the user can operate it.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.

Use

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

- Do not modify this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air or flammable vapors from food ingredients 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.
- 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.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in

texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

⚠ **Warning!** Risk of injury / fires / chemical emissions (fumes) during the pyrolytic mode.

- During pyrolytic cleaning, fumes are released that are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all pyrolytic ovens. Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all pyrolytic ovens when the pyrolytic self-cleaning program is in operation.
- Before carrying out a pyrolytic self-cleaning function remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails / telescopic runners, etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils, etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning and first maximum temperature use are high temperature operations that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Ensure that any pets (especially birds) are taken as far as possible from the vicinity of the appliance location during and after the pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation. Keeping them in a different room would be the preferred option during the pyrolytic cycle and until appliance has cooled down again to room temperature. Good ventilation has to be provided during and after (till appliance cools down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

Internal lighting

⚠ **Warning!** Risk of electric shock.

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

Service

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

Disposal

Warning! Risk of injury or suffocation.

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

Installation

Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly

Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

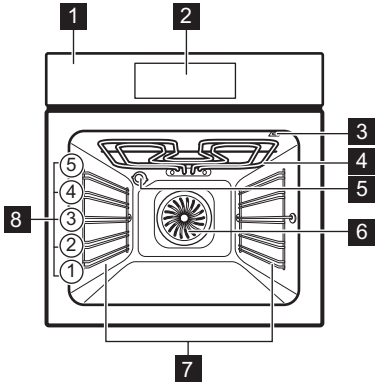
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 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.

Product description

General overview



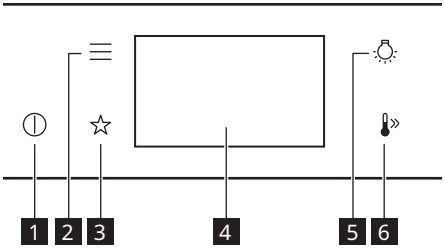
1 Control panel
2 Display
3 Socket for the food sensor
4 Heating element
5 Lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Shelf positions

Accessories

- **Wire shelf** x 1
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **AirFry: Wire shelf** x 1
  To fry food with less oil or without baking paper.
  Maximum load: 5 kg.
- **Food Sensor** x 1
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 1 set
  For shelves and trays.

Control panel

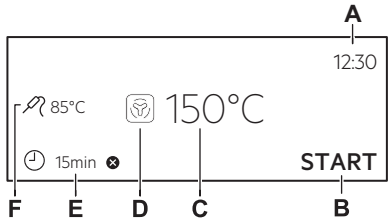
Control panel overview



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

Display

Display with key functions set.



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

Display indicators	
OK	To confirm the selection / setting.
〈	To go one level back in the menu.
↩	To undo the last action.

Display indicators	
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	The sound alarm function is activated.
STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.

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

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

Initial preheating and cleaning

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

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

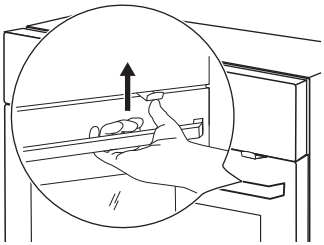
Mechanical child lock

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.

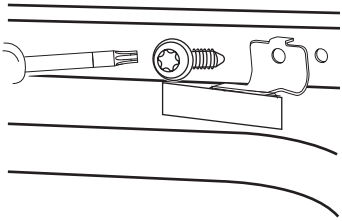
2. Pull the door handle to open the door. Close the oven door without pushing the child lock.



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.

Cooking functions

STANDARD

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

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

SPECIALS

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

Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
3. Select the heating function and press OK.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.

6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

Menu

Press ☰ to enter the menu.

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

Submenu for: Cleaning

Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min.

Submenu for: Options

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

Submenu for: Settings

Setup

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

Service

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

Setting: Assisted Cooking

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

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

- Rare

- Medium
- Well Done

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

1. Turn on the appliance.
2. Press ☰.
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START .

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

Additional functions

Favourites ☆

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

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

- press to reset the setting.

- press to cancel the setting.

Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

☆, - press at the same time to turn off the function.

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

Child Lock is activated.
Access to: Timer and lamp is available. The door is locked when the appliance is turned off.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
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, Food Sensor, End time.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off

the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

Clock functions

Clock functions description

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

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Time of Day

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

Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ◴.
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing • • •.

4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

Setting: Delayed start

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

Setting: Uptimer

1. Press ◴.
2. Press • • •.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press to show the running time on the main screen.

5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

Changing timer settings

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

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

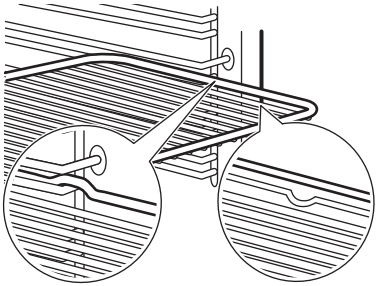
Using the accessories

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

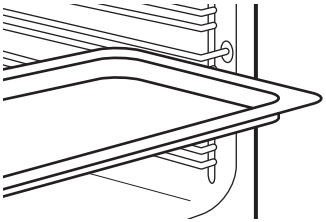
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



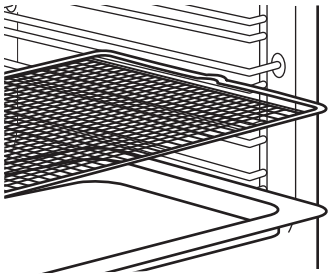
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

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.

AirFry: Wire shelf



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

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

Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

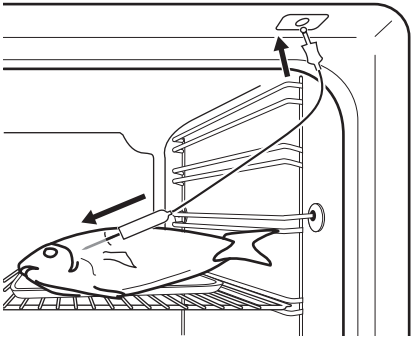
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

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

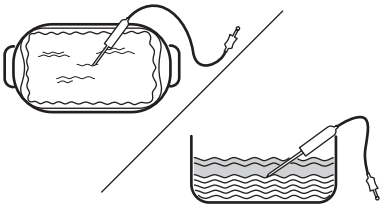
Cooking with: Food Sensor

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

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



Casserole
Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

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

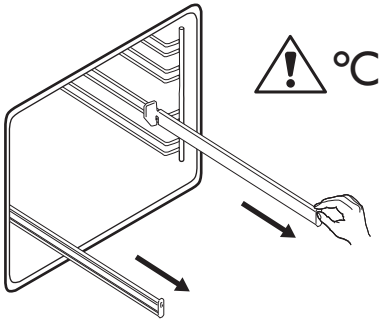
Using: Telescopic runners

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

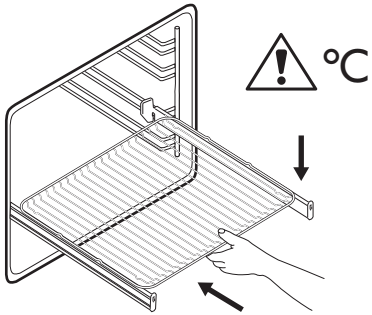
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

⚠ **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.



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.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

ⓘ	Additional information

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	180	2	20 - 30	1)

	℃			
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Use baking tray or dripping pan.
2) Use wire shelf.
3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
4) Use flan base tin on wire shelf.
5) Use baking dish on wire shelf.
6) Use pizza pan on wire shelf.

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		℃		
Small cakes, 20 per tray				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 and 4	160	40 - 60	2) 3)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				

	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Use Baking tray.
2) Use Wire shelf.
3) 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.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.
- Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

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.

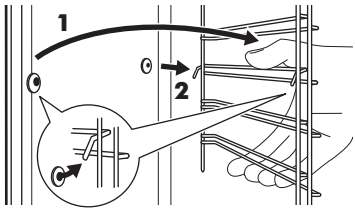
Accessories

- 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.

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.

Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.

Warning! There is a risk of burns.

Caution! If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven or the cabinet.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press ☰ / Cleaning.
6. Select the cleaning mode and press START .

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

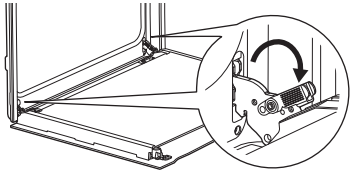
Use the function: Pyrolytic Cleaning.

Removing and installing door

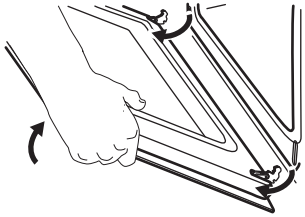
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

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

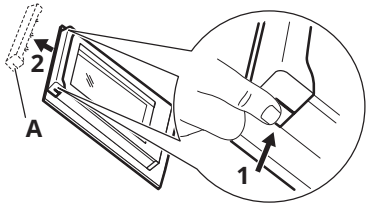
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



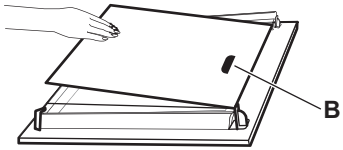
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** 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.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the

display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

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

Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm^2	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3490 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	18	

Energy efficiency

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

Supplier's name	IKEA	
Model identification	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.		

Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Optimization tips

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.

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 (selected models only).

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!

It is your proof of purchase, the warranty will not be valid without it. The receipt also features the name and the IKEA article number (8-digits) for each appliance purchased.

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

Sisältö

Turvallisuustieto	77	Tarvikkeiden käyttö	90
Turvallisuusohjeet	79	Neuvoja ja vinkkejä	92
Asennus	82	Huolto ja puhdistus	94
Tuotteen kuvaus	83	Vianmääritys	96
Käyttöpaneeli	83	Tekniset tiedot	98
Ennen ensikäyttöä	84	Energiatehokkuus	98
Päivittäinen käyttö	85	Ympäristönsuojelunäkökohtia	100
Lisätoiminnot	88	IKEA-Takuu	100
Kellotoiminnot	89		

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 lähettyviltä 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 suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi 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 lämpövastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- 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 vältytään sähkövaaroilta.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tälle laitteelle suositeltua paistolämpömittaria.

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 uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Sähkökytkentä

⚠ **VAROITUS!** Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Varmista, ettet vahingoita verkkopistoketta tai virtajohtoa laitteen asennuksen tai käytön aikana. Jos virtajohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai joutua 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 verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkopistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm. Käytä yksinomaista ylivirtasuojakatkaisijaa, jonka kosketin on vähintään 3 mm ja BSMI:n sertifioima, ja laita se paikkaan, jossa käyttäjä voi käyttää sitä.

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen kuin kytket sen sähköverkkoon.

Valitse

⚠ **VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkua käytön aikana, sillä sisältä voi ruoka-aineksista vapautua kuumaa ilmaa tai syttyviä höyryjä.
- 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.
- 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 kosketuksissa 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 laiteen 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.

- Sammuta laite 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.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Pyrolyyttinen puhdistus

⚠ **VAROITUS!** Loukkaantumisen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyyttisessä tilassa.

- Pyrolyyttisessä puhdistuksessa vapautuu höyryjä, jotka eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Jotkin linnut ja matelijat, toisin kuin ihmiset, voivat olla hyvin herkkiä pyrolyyttisten uunien puhdistuksen aikana tuottamille kaasuille. Pienet lemmikit voivat olla myös hyvin herkkiä pyrolyyttisten uunien lähettyvillä ilmeneville paikallisille lämpötilamuutoksille, kun pyrolyyttinen puhdistus on meneillään.
- Ennen pyrolyyttistä itsepuhdistustoimintoa poista uunin sisältä seuraavat:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
  - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, sivukiskot, teleskooppiset liukukiskot jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus ja ensikäyttö enimmäislämpötilassa ovat korkeassa lämpötilassa tapahtuvia toimenpiteitä, joiden aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, mistä syystä käyttäjää suositellaan vakavasti toimimaan seuraavasti:
  - Järjestä hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
  - järjestämään hyvä tuuletus enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen.
- Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) mahdollisimman kauas laitteen lähettyviltä pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. On suositeltavaa että lemmikit ovat erillisessä huoneessa, pyrolyysipuhdistuksen aikana, ja siihen asti kunnes uuni on jäähtynyt huonelämpöiseksi. Pyrolyyttisen puhdistuksen ja ensimmäisen enimmäislämpötilan käyttöjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt) on huolehdittava hyvästä ilmanvaihdosta.

Sisävalaistus

⚠ **VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan 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.

Asennus

Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä

VAROITUS! Sähköliitäntä 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:

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

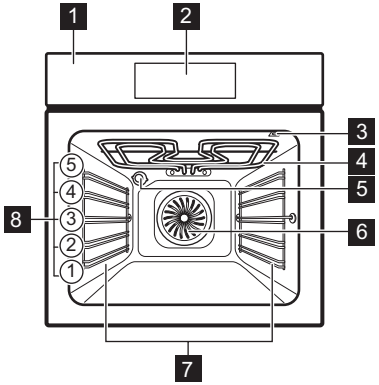
Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikki-pinta-ala (mm^2)
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.

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



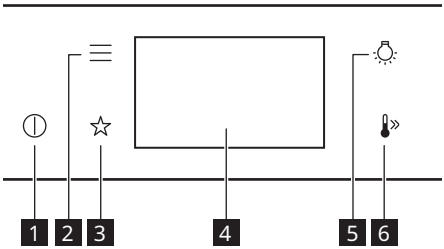
1 Käyttöpaneeli
2 Näyttö
3 Paistolämpömittarin pistorasia
4 Lämpövastus
5 Lamppu
6 Puhallin
7 Pellinkannatin, irrotettava
8 Kannatintaso

Tarvikkeet

- **Paistoritilä** x 1
  Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1
  Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu** x 1
  Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **AirFry: Paistoritilä** x 1
  Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia.
  Suurin täyttömäärä: 5.kg
- **Paistolämpömittari** x 1
  Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Teleskooppikannattimet** x 1 kpl
  Hyllyille ja leivinpelleille.

Käyttöpaneeli

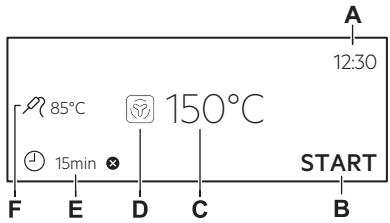
Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	**Päällä / Pois** Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	**Valikko** Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	**Suosikit** Luettelo suosikkiasetuksista.
4	**Näyttö** Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	**Lampun kytkin** Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	**Pikakuumennus** Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus.

Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



A. Kellonaika
B. KÄYNNISTÄ / PYSÄYTÄ
C. Lämpötila
D. Uunitoiminnot
E. Ajastin
F. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)

Näytön merkkivalot	
OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
〈	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.

Näytön merkkivalot	
	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
	Laite on lukittu.
	Äänimerkki aktivoituu.
STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
	Ajastettu käynnistyminen-toiminto on käynnistynyt.
	Asetuksen peruuttaminen.

Näytössä näkyy erilaisia viestejä. Kun näkyviin tulee viesti-ikkuna, jatka painamalla näyttöä.

Ennen ensikäyttöä

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

Esikuumennus ja puhdistus

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

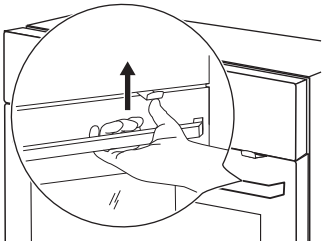
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min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

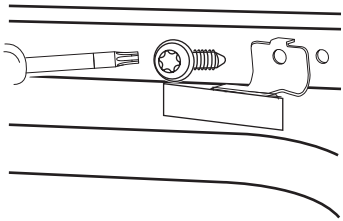
Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

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.

Kypsennystoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Säädä lämpötila matalammaksi kuin ylä-/alalämpö-toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	AirFry Ruoan paistaminen pienellä määrällä öljyä ja ilman leivinpaperia.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen ruskistaaksesi ruoan pohjaa tarvittaessa enemmän. Käytä alinta kannatintasoa.
	Leipä Leivän paistaminen.
	Taikinan nostatus Hiivataikinan kohoamisen nopeuttaminen. Peitä taikinan pinta kuivamisen estämiseksi.

Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on pika- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatintasoa.
	Kuivattaminen Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivauksen aikana.
	Lautasten lämmitys Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
	Sulatus Ruoan (vihanneksien ja hedelmien) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
	Gratinointi Ruokalajeille, kuten lasagne tai perunapaistos. Paistosten paistamiseen ja ruskistamiseen.
SLOW COOK	**Matalalämpö** Matalan lämpötilan kypsennysprosessi. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai lampaanlihan) valmistamiseen. Saat täyteläisemmän maun ja liha ruskistuu paremmin, kun ruskistat sen pannulla ennen uuniin laittamista.
	Lämpimänä pito Ruoan lämpimänä pito. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.
	Kostea kiertoilma Tämä toiminto on suunniteltu optimoimaan lämmön käyttöä yhdellä tasolla paistettaessa. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Jälkilämpöä käytetään. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta Päivittäinen käyttö, Huomautukset: Kostea kiertoilma.

Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testausstandardit: 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, Kostea kiertoilma.

Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START.

Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso

lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.

6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

Valikko

Paina ☰ siirtyäksesi valikkoon.

Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Luettelo suosikkiasetuksista.
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko: Puhdistus

Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kesto: 1 h.
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min.
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min.

Alavalikko: Lisätoiminnot

Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuumennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin kypsennystoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko: Asetukset

Käyttöönottoasetukset

Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Seuraavan toiminnon äänimerkkejä ei voi kytkeä pois päältä: ⏻.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Ohjelmistoversio	Tietoja ohjelmistoversiosta.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit

säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:
- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomatiikka-toiminnolla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina ☰.
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START . Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Lisätoiminnot

Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten kypsennystoiminnon ja -ajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina ☰.
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Paina **+** lisätäksesi asetuksen tähän listaan: Suosikit.
6. Paina OK.

↩ – paina nollataksesi asetus.

⊗ – paina peruaksesi asetus.

Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

1. Käynnistä laite.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆, 🌡» - paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.

☆, 🌡» - paina samanaikaisesti toiminnon poistamiseksi käytöstä.

Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina ☰.
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.
5. Sammuta laite.

Lapsilukko on aktivoitu.
Siirry tänne: Ajastin, niin löydät lampun.
Luukku lukittuu, kun laitteen virta on kytketty pois päältä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitte 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 virrankatkaisuajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

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.

Kellotoiminnot

Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
	Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä.
	Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut umpeen, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Jotkin kellotoiminnot eivät välttämättä ole käytettävissä tietyissä keittotoiminnoissa.

Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika.
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina ⏲.
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla • • •.

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. Paina .
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina • • • .
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Asetus: Ajastin

1. Paina .
2. Paina • • • .
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina .
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

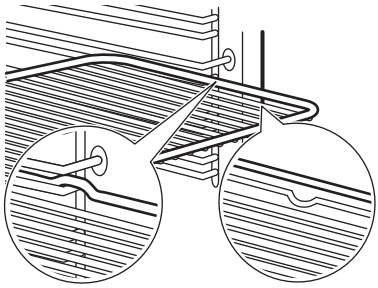
Tarvikkeiden käyttö

⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

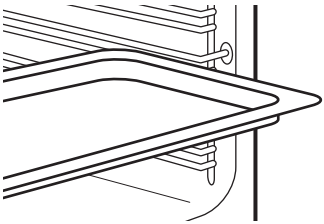
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



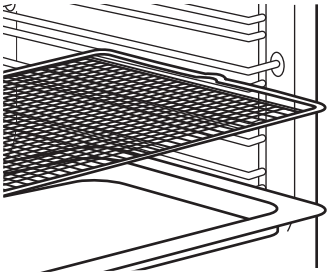
Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



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

AirFry: Paistoritilä



Aseta AirFry-paistoritilä kolmannelle kannatintasolle. Aseta alle leivinpelti.

Älä käytä AirFry-paistoritilää teleskooppikannattimien kanssa, sillä öljyn

takia kannattimien pinta voi olla liukas ja paistoritilä epävakaa.

Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
- – ruoan sisälämpötila.

Suositukset:

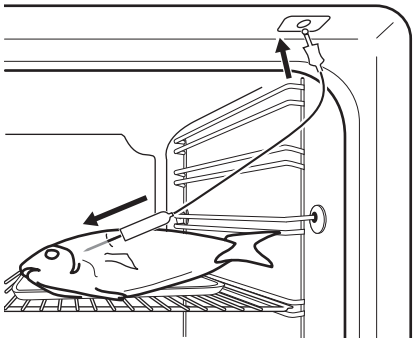
- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana paistolämpömittarin neulan on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Laite laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

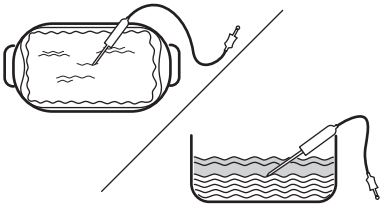
Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

⚠ **VAROITUS!** Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:
   Liha-, lintu- ja kalaruoka
   Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset
Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
   - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
   - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun

lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

7. Valitse valinta ja paina toistuvasti OK siirtyäksesi päänäytölle.
8. Paina START .
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

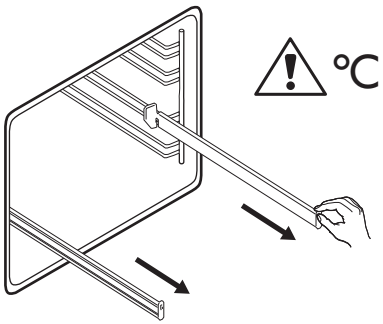
Käyttäminen: Teleskooppikannattimet

Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

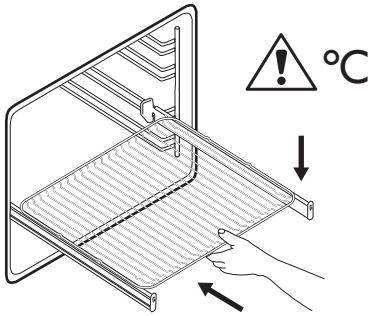
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

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.



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.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

Kostea 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
- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8 cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm

Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Makeat pullat, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Sämpylät, 9 kappaletta	180	2	30–40	1)
Pizza, pakaste, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Kääretorttu	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Kohokas, 6 kpl	200	3	25–30	3)
Torttupohja	180	2	15–25	4)
Victoria-voileipä	170	2	40–50	5)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Haudutettu liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Pikkuleivät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Macaron leivos, 24 kpl	180	2	25–35	1)
Muffinssit, 12 kappaletta	170	2	30–40	1)
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	25–30	1)
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	150	2	25–35	1)
Tartaletit, 8 kpl	170	2	20 - 30	1)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	180	3	35–45	1)

	℃			
Kasvismunakas	200	3	25–30	6)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.
2) Käytä paistoritilää.
3) Valitse keraamiset astiat ritilällä.
4) Valitse torttuvuoka ritilällä.
5) Valitse uunivuoka ritilällä.
6) Valitse pizzapannu ritilällä.

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

		℃		
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	1)
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ja 4	160	40 - 60	2) 3)
Muropikkuleivät				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Paahtoleipä				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Valitse Leivinpelti.
2) Valitse Paistoritilä.
3) 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 mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeleihin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa.Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet

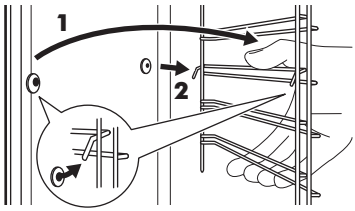
- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.

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

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.

Pyrolyyttinen puhdistus

Käytä sitä laitteen puhdistamiseen ja jäämien poistamiseen.

⚠ **VAROITUS!** On olemassa palovammojen vaara.

⚠ **HUOMIO!** Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia tai kaappia.

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käynnistä laite.
5. Paina ☰ / Puhdistus.
6. Valitse puhdistustila ja paina START . Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

STOP – paina pysäyttääksesi puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä. Älä käytä laitetta ennen kuin luukun lukituksen symboli sammuu näytössä.

7. Kun puhdistus päättyy, kytke laite pois toiminnasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.
8. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla. Poista jäämät uunin pohjasta.

Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

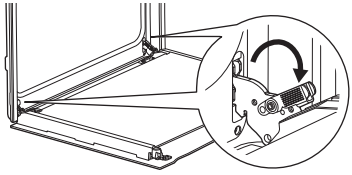
Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uuninluukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasipaneelit puhdistamista varten. Lue ohje "Luukun irrottaminen ja asentaminen" kokonaan ennen lasipaneelien irrottamista.

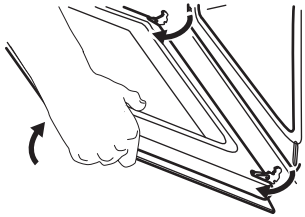
⚠ **HUOMIO!** Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

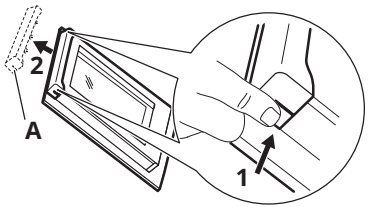


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja

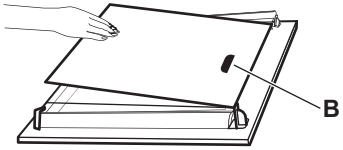
vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu luukun lasipaneeleihin yläreunasta ja vedä ne varovasti ulos yksi kerrallaan. Aloita yläpaneelista. Varmista, että lasi liukuu pois kannattimilta kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna puhdistuksen jälkeen lasipaneelit, luukun lista ja uuninluukku takaisin paikoilleen ja sulje molempien saranoiden salvat.

Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Sen puolen, jossa on painettuja merkintöjä **B** (jos sellainen on), on osoitettava uunin sisätiloja kohti. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

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:n lämmön kestävään lamppuun. .
4. Asenna lasinen kansi.

Vianmääritys

⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot.
	Luukku ei ole kunnolla kiinni.
	Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .
ⓘ Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	

Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut.	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.

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 Korkeus Syvyys	480 mm 361 mm 416 mm
Leivinpellin pinta-ala	1438 cm^2	
Ylävastus	2300 W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	2300 W	
Rengas	2400 W	
Kokonaisluokitus	3490 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 - 60 Hz	
Toimintojen lukumäärä	18	

Energiatehokkuus

Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.		

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.	

Optimointivinkkejä

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua 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 .

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).

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

Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

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.

Ympäristönsuojelunäkökohtia

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♺. Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

IKEA-Takuu

Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen tai saada tuotetukea



Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta www.IKEA.com.

Jotta voit täyttää huoltopyynnön itsepalveluportaalissa ja löytää helpommin tietoja tuotteestasi tai siihen liittyvistä varaosista, suosittelemme, että merkitset muistiin tuotteen tyyppikilvestä löytyvän IKEA-tuotenumeron (8 numeroa) ja sarjanumeron.

SÄILYTÄ OSTOKUITTI / TOIMITUSASIAKIRJA!

Se on todisteesi ostosta, ja se vaaditaan takuuta varten. Lisäksi kuitissa on kunkin ostetun laitteen nimi ja IKEA-tuotenumero (8-numeroa).

Ennen yhteydenottoa meihin tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin teknisiin asiakirjoihin.

Table des matières

Informations de sécurité	101	Utilisation des accessoires	115
Consignes de sécurité	103	Conseils	118
Installation	106	Entretien et nettoyage	119
Description du produit	107	Dépannage	122
Bandeau de commande	108	Données techniques	123
Avant la première utilisation	109	Efficacité énergétique	124
Utilisation quotidienne	110	Considérations environnementales	125
Fonctions supplémentaires	113	GARANTIE IKEA	126
Fonctions de l’horloge	114		

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 ne jouent pas avec l’appareil .
- 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'usager 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 maisons d’hôtes de ferme 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.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- 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.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation

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

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

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble lors de l'installation ou de l'utilisation de l'appareil. 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 d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation adaptés : coupe-circuits de protection de ligne, 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. Veuillez utiliser le disjoncteur exclusif de protection contre les surintensités avec un contact de 3 mm ou plus certifié par BSMI, et le placer à un endroit où l'utilisateur peut le faire fonctionner.
- Fermez complètement la porte de l'appareil avant de le brancher au secteur.

Utilisation

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

- Ne modifiez pas 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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- 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.
- 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 rôtir 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.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de produits chimiques (fumées) en mode Pyrolyse.

- Pendant le nettoyage par pyrolyse, des fumées sont libérées qui ne sont pas nocives pour l'homme, y compris les nourrissons ou les personnes souffrant de pathologies.
- Contrairement aux êtres humains, certains oiseaux et reptiles peuvent être extrêmement sensibles aux fumées potentielles émises lors du processus de nettoyage de tous les fours à pyrolyse. Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité des fours à pyrolyse lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.
- Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse, veuillez retirer de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux/ télescopiques, etc. fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, et autres équipements antiadhésifs.
- Les surfaces antiadhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse et la première utilisation à température maximale sont des opérations à haute température qui

peuvent libérer des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction, il est donc fortement conseillé aux consommateurs de :
  – veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
  – Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Assurez-vous que tous les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) sont emportés aussi loin que possible de l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le fonctionnement à température maximale lors de la première utilisation. Les conserver dans une pièce différente serait l'option préférée pendant le cycle pyrolytique et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à nouveau jusqu'à température ambiante. Une bonne ventilation doit être assurée pendant et après (jusqu'au refroidissement de l'appareil) les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale.

Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément: ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes 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.

ⓘ 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

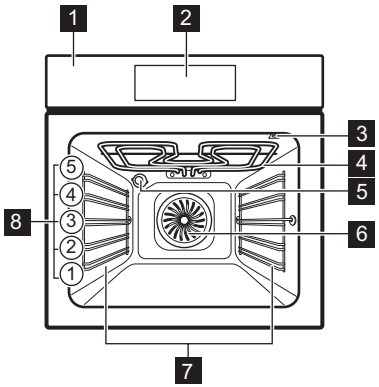
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
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



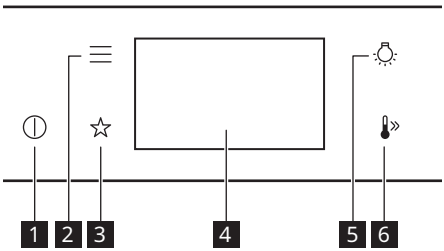
1 Panneau de commande
2 Affichage
3 Prise pour la sonde à viande
4 Résistance
5 Éclairage
6 Ventilateur
7 Support de grille, amovible
8 Niveaux de la grille

Accessoires

- **Grille métallique** x 1
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir** x 1
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **AirFry : Grille métallique** x 1
  Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé.
  Charge maximale : 5.kg
- **Sonde de cuisson** x 1
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 1 kit
  Pour les grilles et les plaques.

Bandeau de commande

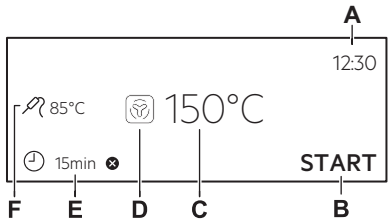
Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	**Activez / Désactivez** Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	**Menu** Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.
3	**Mes programmes** Indique les réglages favoris.
4	**Affichage** Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	**Interrupteur de l'éclairage** Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	**Préchauffage Rapide** Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



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

Voyants de l'affichage	
OK	Pour confirmer la sélection/le réglage.
〈	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
	Pour annuler la dernière action.
	Pour activer et désactiver les options.
	L'appareil est verrouillé.
	La fonction de son alarme est activée.
STOP	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
	Seul le message contextuel est activé.
	Démarrage retardéfonction est activée.
	Pour annuler le réglage.

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

Avant la première utilisation

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

Première connexion

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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Heure actuelle .

Préchauffage et nettoyage initiaux

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

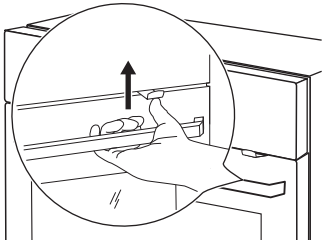
1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

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.

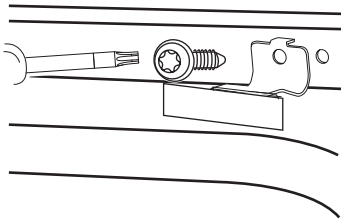
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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.

Fonctions de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	**Gril** Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	**Turbo gril** Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	**Chaleur tournante** Pour rôtir la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température plus basse que pour le chauffage haut/ bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	**Plats surgelés** Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).
	**Chauffage Haut/ Bas** Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	**Fonction Pizza** Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
	**AirFry** Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.
	**Chauffage inférieur** Choisissez cette fonction après la cuisson pour dorer davantage la nourriture sur le dessous si nécessaire. Utilisez le niveau de grille le plus bas.
	**Cuisson du pain** Pour cuire du pain.
	**Levée de pâte/pain** Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.

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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	**Stérilisation** Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez la position de grille la plus basse.
	**Déshydratation** Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.
	Chauffe-plats Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.

	Décongélation Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
	Gratiner Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.
SLOW COOK	**Cuisson basse température** Procédé de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau). Pour une saveur plus riche et un meilleur aspect doré, saisir la viande avant de la mettre au four.
	Maintien au chaud Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.
	Chaleur Tournante Humide Cette fonction est conçue pour optimiser l'utilisation de la température à un niveau de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START .

Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.

6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Éteignez l'appareil.

Menu

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu.

Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.

Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

Sous-menu pour : Options

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

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

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

Service

Version du logiciel	Informations sur la version du logiciel.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

Réglage : Cuisson assistée

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :
- Saignant
- À point
- Bien cuit

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.

2. Appuyez sur la touche ☰.
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START .

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

Fonctions supplémentaires

Mes programmes ☆

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

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur ☰.
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur OK.

↩ - appuyez pour réinitialiser le réglage.

⊗ - appuyez pour annuler le réglage.

Verrouillage des touches

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

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ☆, 🌡» - appuyez simultanément pour activer la fonction.

☆, 🌡» - appuyez simultanément pour désactiver la fonction.

Sécurité enfants

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

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur ☰.
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
5. Éteignez l'appareil.

Sécurité enfants est activée.
Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles. La porte est verrouillée lorsque l'appareil est éteint.

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

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

Arrêt automatique

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 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, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Fonctions de l’horloge

Description des fonctions de l’horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez configurer ce qui se passe lorsque le temps est écoulé en définissant votre préférence : Fin de l'action
Fin de l'action	Son alarme - Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l’appareil est à l’arrêt.
	Son et arrêt du four - lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	Information display - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l’écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l’appareil est à l’arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n’a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Certaines fonctions de l’horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Heure actuelle

1. Allumez l’appareil.
2. Appuyez sur : Heure actuelle.
3. Réglez l’heure.
4. Appuyez sur OK.

Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l’heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur • • •.

4. Appuyez sur OK. Répétez l’action jusqu’à ce que l’écran principal soit affiché.

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche ⏲.
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche • • •.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche ⏲.
2. Appuyez sur la touche • • •.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Modification des réglages du minuteur

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

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

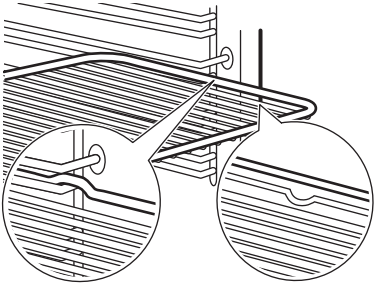
Utilisation des accessoires

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

Insertion des accessoires

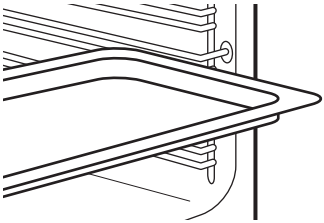
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



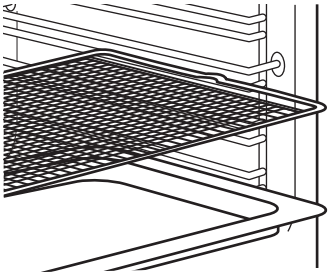
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



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

AirFry: Grille métallique



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

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

Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

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

Recommandations :

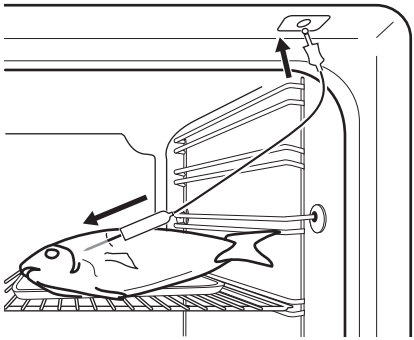
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

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

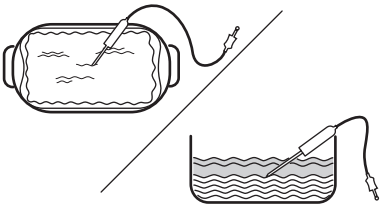
Cuisson avec : Sonde de cuisson

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

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



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



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à la section Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. • • • - appuyez pour définir l'option préférée :
   - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
   - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur OK pour accéder à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START .
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

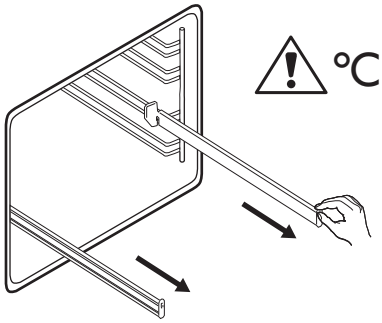
Utilisation : Rails télescopiques

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

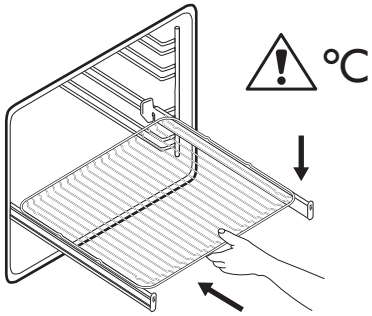
Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

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.



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.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

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 sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
2) Utilisez la grille métallique.
3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plaque				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 et 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 et 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Utilisez Plateau de cuisson.
2) Utilisez Grille métallique.
3) 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.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

- Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four.

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 condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner 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.

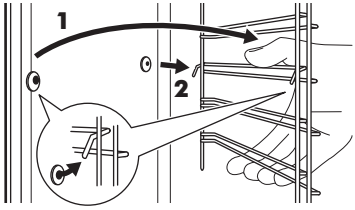
Accessoires

- 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.

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. 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 par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de brûlure.

⚠ **ATTENTION!** Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Cela peut endommager le four ou l'armoire.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Allumez l'appareil.
5. Appuyez sur ☰ / Nettoyage.
6. Sélectionnez le mode de nettoyage et appuyez sur START .

Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

7. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
8. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

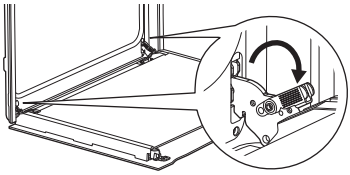
Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

Retrait et installation de la porte

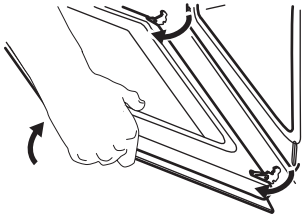
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les vitres internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

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

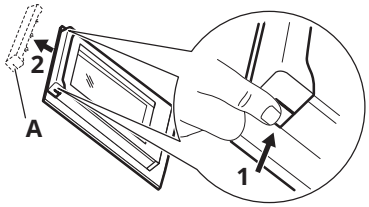
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



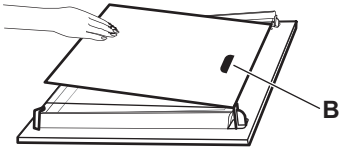
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** 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. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement. Commencez par le panneau du haut. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre 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.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

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 couvercle 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 couvercle en verre.

Dépannage

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

Si jamais...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.
	La porte n'est pas correctement fermée.
	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
	Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'éclairage. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
ⓘ Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	

Codes d'erreur

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

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

Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 mm 361 mm 416 mm
Zone du plateau de cuisson	1438 cm^2	
Chauffage de voûte	2300 W	
Chauffage de sole	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	3490 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 - 60 Hz	

Nombre de fonctions	18

Efficacité énergétique

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

Nom du fournisseur	IKEA	
Identification du modèle	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.		

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

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

Conseils d'optimisation

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.

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 (uniquement sur certains modèles).

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

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

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

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

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

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

Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⍀ avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



GARANTIE IKEA

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



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

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

CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	127	Verwendung des Zubehörs	142
Sicherheitshinweise	129	Hinweise und Tipps	144
Montage	133	Reinigung und Pflege	146
Gerätebeschreibung	134	Fehlerbehebung	148
Bedienfeld	134	Technische Daten	150
Vor der ersten Inbetriebnahme	135	Energieeffizienz	150
Täglicher Gebrauch	136	Informationen zur Entsorgung	152
Zusatzfunktionen	139	IKEA Garantie	153
Uhrfunktionen	140		

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 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.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- 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.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperatursensor.

Sicherheitshinweise

Installation

⚠ **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 müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker oder das Netzkabel während der Installation oder Verwendung des Geräts nicht zu beschädigen. Sollte das Netzkabel ausgetauscht werden müssen, muss dies von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, 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 Installation zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-schutzschalter 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein. Bitte verwenden Sie den BSMI-zertifizierten exklusiven Überstromschutzschalter mit einem Kontakt von 3 mm oder mehr und platzieren Sie ihn an einem Ort, an dem der Benutzer ihn bedienen kann.
- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.

Verwendung

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

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- 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.
- 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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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 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 Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Gerätes.
- Verwenden Sie eine tiefe Backform 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.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Pyrolytische Reinigung

⚠ **WARNUNG!** Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Bei der pyrolytischen Reinigung werden Dämpfe freigesetzt, die für den Menschen, auch für Kleinkinder oder Personen mit gesundheitlichen Problemen, nicht schädlich sind.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf mögliche Dämpfe während der pyrolytischen Reinigung von Backöfen reagieren. Kleintiere können auch sehr empfindlich auf die örtlichen Temperaturschwankungen in der Nähe aller Pyrolyseöfen reagieren, wenn das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm in Betrieb ist.
- Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:

  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Einschubablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Kochutensilien usw. mit Antihaftbeschichtung.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Pyrolytische Reinigung und erste maximale Temperaturnutzung sind Operationen mit hoher Temperatur, die Dämpfe aus Garrückständen und Konstruktionsmaterialien freisetzen können. Beachten Sie daher dringend Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur.
- Stellen Sie sicher, dass Haustiere (insbesondere Vögel) während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Betrieb bei maximaler Temperatur so weit wie möglich aus der Nähe des Geräts entfernt werden. Sie in einem anderen Raum zu halten, wäre die bevorzugte Option während des pyrolytischen Zyklus und bis sich das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Während und nach dem Pyrolysezyklus (bis zur Abkühlung des Geräts) und dem ersten Nutzungszyklus bei Höchsttemperatur muss für eine gute Belüftung gesorgt werden.

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 Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.

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

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

⚠ **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

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

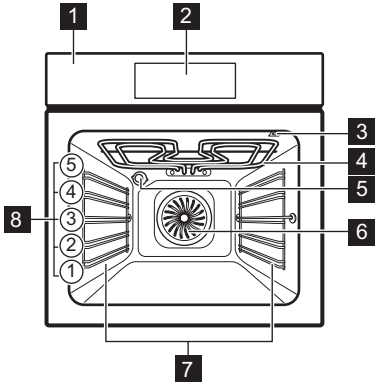
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
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



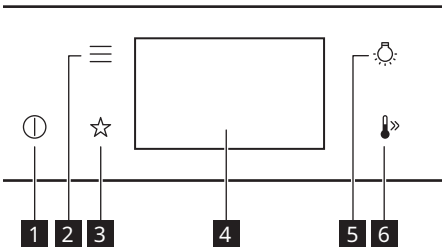
1 Bedienfeld
2 Display
3 Buchse für den Temperatursensor
4 Heizelement
5 Lampe
6 Ventilator
7 Einschubschienen, herausnehmbar
8 Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost** x 1
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **AirFry: Kombirost** x 1
  Zum Braten von Lebensmitteln mit weniger Öl oder ohne Backpapier. Maximale Beladung: 5 kg.
- **Temperatursensor** x 1
  Zum Messen der restlichen Garzeit.
- **Teleskopschienen** x 1 Satz
  Für Einhängegitter und Backbleche.

Bedienfeld

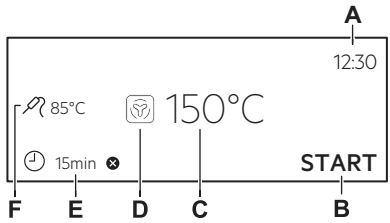
Überblick – Bedienfeld



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

Display

Display mit Tastenfunktionen.



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

Display-Anzeigen	
OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
〈	Zurückblättern um eine Menüebene.

Display-Anzeigen	
	Rückgängig machen der letzten Aktion.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.
	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
STOP	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
	Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
	Abbrechen der Einstellung.

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

Erstaufheizen und Reinigung

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

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

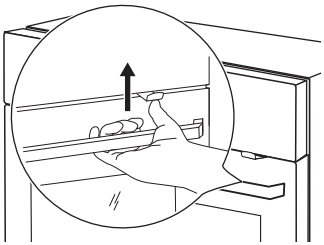
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

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.

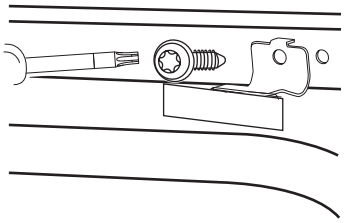
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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.

Kochfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein, da der Ventilator die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.
	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

	**Pizzastufe** Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.
	**AirFry** Speisen mit weniger Öl und ohne Backpapier braten.
	**Unterhitze** Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um die Speisen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Einschubebene.
	**Brot Backen** Zum Backen von Brot.
	**Gärstufe** Zum Beschleunigen des Aufgehens des Hefeteigs. Bedecken Sie die Teigoberfläche, um ein Austrocknen zu verhindern.



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

SONDERFUNKTIONEN

	**Einkochen** Um Gemüse und Obst einzukochen, stellen Sie Einmachgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie hitzebeständige Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die unterste Einschubebene.
	Dörren Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.

	**Teller wärmen** Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	**Auftauen** Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
	**Überbacken** Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	**Niedertemperatur Garen** Niedertemperaturgarprozess. Eignet sich perfekt zum Garen empfindlicher Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm). Für einen reichhaltigeren Geschmack und eine bessere Bräunung das Fleisch anbraten, bevor Sie es in den Backofen legen.
	**Warmhalten** Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Gerichte bei Bedarf ab.
	**Feuchte Umluft** Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Wärmeleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

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. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START.

Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Kerntemperatursensor.

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

Menü

Drücken Sie das ☰ um das Menü aufzurufen.

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

Untermenü für: Reinigung

Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 2 h 30 min.

Untermenü für: Optionen

Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.

Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für das ⏻ können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

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

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

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

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

Zusatzfunktionen

Favoriten ☆

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
3. ☰ drücken.
4. Wählen Sie Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie das OK.

↺ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

☆, – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. drücken.
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Kindersicherung ist eingeschaltet.
Der Zugriff auf: Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar. Die Tür ist gesperrt, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

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

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

Automatische Abschaltung

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

(°C)	(Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 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: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

Kühlgebläse

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

Uhrfunktionen

Beschreibung der Uhrfunktionen

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

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

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Uhrzeit

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

Einstellung: Kurzzeitwecker

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

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

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

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

Einstellung: Zeitvorwahl

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

Einstellung: Uptimer

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

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

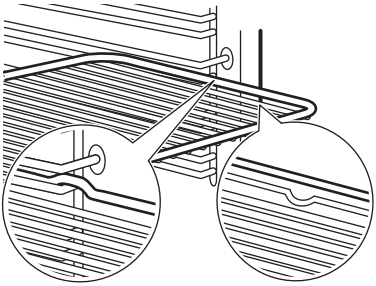
Verwendung des Zubehörs

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

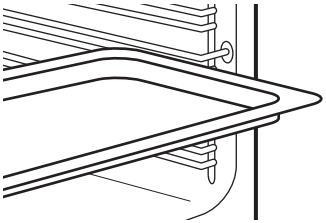
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



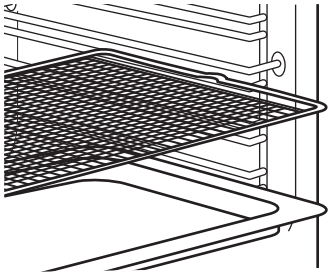
Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Backofens berührt.

Backblech / Auflaufpfanne



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

AirFry: Kombirost



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

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

Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

Empfehlungen:

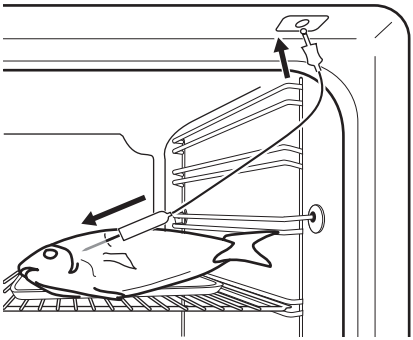
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

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

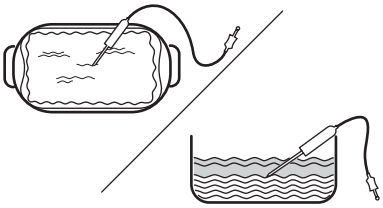
Garen mit: Temperatursensor

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion und ein Gericht sowie, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:
   Fleisch, Geflügel und Fisch
   Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs ein, möglichst im dicksten Teil.



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



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

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

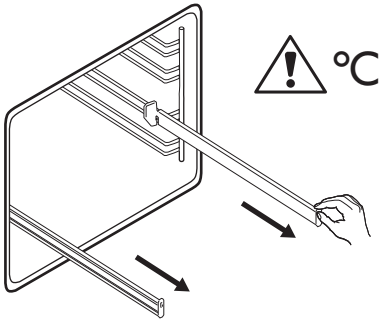
Verwendung: Teleskopschienen

ⓘ Bewahren Sie die Montageanleitung der Teleskopauszüge für die spätere Verwendung auf.

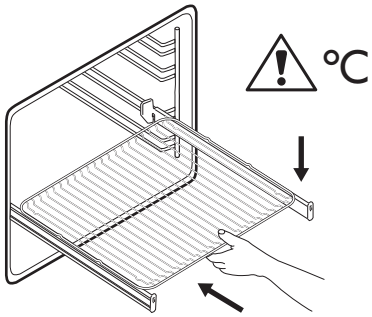
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

⚠ **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.



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.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur

	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15 – 25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
2) Verwenden Sie den Kombirost.
3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
5) Backform auf Kombirost verwenden.
6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 und 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 und 4	160	40 - 60	2) 3)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				

	4	Max.	1 - 5	2) 3)

1) Backblech verwenden.
2) Kombirost verwenden.
3) Gerät 10 Minuten aufheizen.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

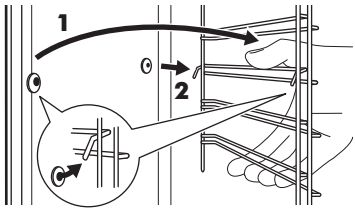
Zubehör

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

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie 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.

Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.

⚠ **WARNUNG!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠ **Vorsicht!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Drücken Sie das ☰ / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus aus und drücken Sie das START .

Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.
Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
8. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen. Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

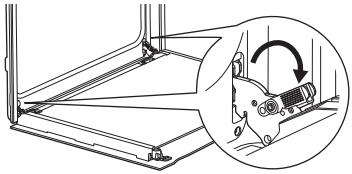
Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

Aus- und Einbauen der Tür

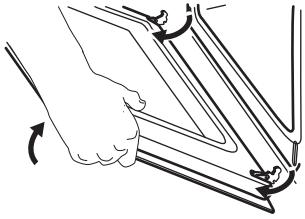
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Tür aus- und einbauen“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

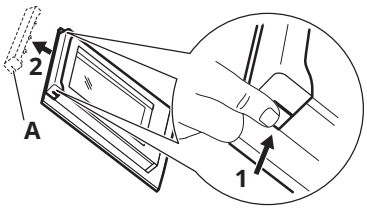
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



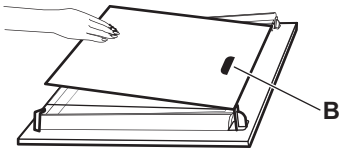
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** 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 Türglasscheiben an ihrer oberen Kante fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der oberen Scheibe. Achten Sie darauf, dass die Scheibe vollständig aus den Halterungen gleitet.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Bringen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türverkleidung und die Backofentür an und schließen Sie die Verriegelungen an beiden Scharnieren.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge.

Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

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 300°C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Fehlerbehebung

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie unter Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.
ⓘ Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	

Fehlercodes

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

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

Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :	

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechgröße	1438 cm^2	
Oberes Heizelement	2300 W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtbewertung	3490 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Anzahl der Funktionen	18	

Energieeffizienz

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

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.		

Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Optimierungstipps

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.

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
Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).

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

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

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

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

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Informationen zur Entsorgung

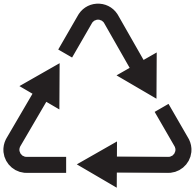
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche 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^2 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^2 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

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten



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

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

Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

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

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

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια 155
Οδηγίες ασφαλείας 157
Εγκατάσταση 161
Περιγραφή προϊόντος 162
Πίνακας ελέγχου 162
Πριν από την πρώτη χρήση 163
Καθημερινή χρήση 164
Πρόσθετες λειτουργίες 168
Λειτουργίες ρολογιού 169
Χρήση των αξεσουάρ 170
Υποδείξεις και συμβουλές 173
Φροντίδα και καθάρισμα 175
Αντιμετώπιση προβλημάτων 177
Τεχνικά στοιχεία 179
Ενεργειακή απόδοση 179
Περιβαλλοντικά θέματα 181
Εγγύηση IKEA 181

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

⚠ 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 επιβλέπονται 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 χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed & breakfast, αγροτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα 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. Να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- 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, καθότι 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.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.
- 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.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

Οδηγίες ασφαλείας

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 έχουν πραγματοποιηθεί από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατά με τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά του ηλεκτρικού δικτύου.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με γείωση.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και καλώδια επέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν θα προκαλέσετε ζημιά στο φις ή στο καλώδιο τροφοδοσίας κατά την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις μας.
- Μην αφήνετε τα καλώδια τροφοδοσίας να αγγίζουν ή να πλησιάζουν την πόρτα της συσκευής ή την εσοχή κάτω από αυτήν, ειδικά όταν η συσκευή λειτουργεί ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση και μονωμένων εξαρτημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πρόσβαση στο φις μετά την εγκατάσταση.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μην συνδέετε το φις.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Τραβάτε πάντα από το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλες διατάξεις απομόνωσης: αυτόματους διακόπτες προστασίας γραμμής, ασφάλειες (βιδωτού τύπου που αφαιρούνται από τη βάση), διατάξεις διαρροής προς γη και επαφείς.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει διάταξη απομόνωσης που επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το ηλεκτρικό δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η διάταξη απομόνωσης πρέπει να έχει ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm. Χρησιμοποιήστε τον αποκλειστικό ασφαλειοδιακόπτη προστασίας υπερέντασης με επαφή 3 mm ή παραπάνω με πιστοποίηση από το BSMI και τοποθετήστε τον σε χώρο όπου ο χρήστης μπορεί να τον χρησιμοποιήσει.
- Κλείστε πλήρως την πόρτα της συσκευής πριν τη συνδέσετε στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Χρήση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην τροποποιείτε αυτή τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία, καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας ή εύφλεκτοι ατμοί από τα συστατικά των τροφίμων.
- 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.

- Μην αφήνετε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρχονται 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 του σμάλτου ή του ανοξείδωτου χάλυβα 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 η συσκευή είναι κρύα. 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.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, φυσαλίδες, αποκόλληση στρώσεων, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, διάβρωση ή άλλες ορατές μεταβολές στην υφή ή την εμφάνιση. Ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για να αποτρέψετε τη φθορά.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

Πυρολυτικός καθαρισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού / πυρκαγιές / χημικές εκπομπές (αναθυμιάσεις) κατά την πυρολυτική λειτουργία.

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, απελευθερώνονται ατμοί που δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των βρεφών ή των ατόμων με ιατρικές καταστάσεις.

- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, μερικά πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις που ίσως απελευθερωθούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των πυρολυτικών φούρνων. Τα μικρά κατοικίδια είναι επίσης πολύ ευαίσθητα σε τοπικές μεταβολές θερμοκρασίας στην περιοχή γύρω από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους όταν εκτελείται το πρόγραμμα πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού.
- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού, αφαιρέστε από τον θάλαμο του φούρνου:
  - τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
  - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών ραγών / τηλεσκοπικών βραχιόνων κ.λπ. που παρέχονται με το προϊόν), ειδικότερα τυχόν αντικολλητικά σκεύη, τηγάνια, ταψιά, μαχαιροπίρουνα κ.λπ.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπίρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρολιτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολιτικών φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός και η πρώτη χρήση σε μέγιστη θερμοκρασία είναι λειτουργίες που εκτελούνται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να απελευθερώσουν αναθυμιάσεις από τα υπολείμματα μαγειρέματος και τα υλικά κατασκευής. Για τον λόγο αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται θερμά:
  - Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
  - Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά) έχουν απομακρυνθεί όσο το δυνατόν από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον πυρολυτικό καθαρισμό και τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία. Η παραμονή τους σε διαφορετικό δωμάτιο θα ήταν η προτιμώμενη επιλογή κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού κύκλου και έως ότου η συσκευή κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου. Θα πρέπει να παρέχεται καλός αερισμός κατά τη διάρκεια και μετά από (μέχρι να κρυώσει η συσκευή) τις λειτουργίες του πυρολυτικού κύκλου και του πρώτου κύκλου χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία.

Εσωτερικός φωτισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τους 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 οθρό 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

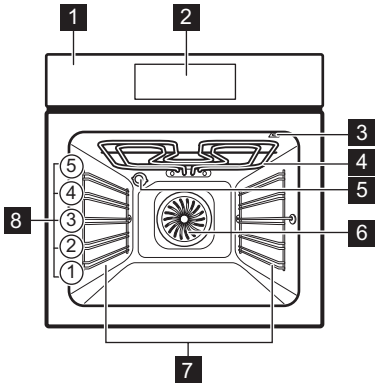
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm^2)
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



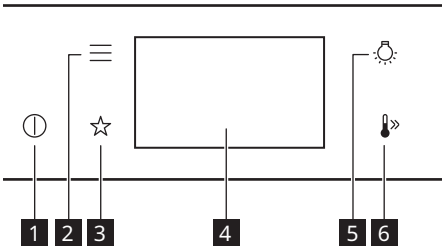
1 Πίνακας ελέγχου
2 Οθόνη
3 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
4 Εξάρτημα ζεστάματος
5 Λαμπτήρας
6 Ανεμιστήρας
7 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
8 Θέσεις σχάρας

Αξεσουάρ

- **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.
- **AirFry: Μεταλλική σχάρα** x 1
  Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
  Μέγιστο φορτίο: 5.kg
- **Αισθ. Φαγητού** x 1
  Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ
  Για ράφια και ταψιά.

Πίνακας ελέγχου

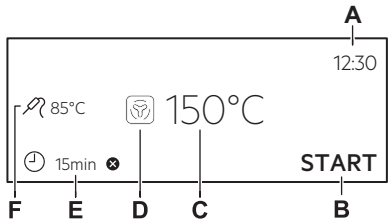
Επισκόπηση πίνακα χειρισμού



1	**ON / OFF** Πατήστε παρατεταμένα, για να ανάψετε ή να σβήσετε τον φούρνο.
2	**Μενού** Παραθέτει τις επιλογές του φούρνου και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	**Αγαπημένα** Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	**Οθόνη** Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις του φούρνου.
5	**Διακόπτης λαμπτήρα** Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	**Ταχεία προθέρμανση** Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

Οθόνη

Οθόνη με καθορισμένες βασικές λειτουργίες.



A. Ώρα
B. ΈΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ
C. θερμοκρασία
D. Προγράμματα Ζεστάματος
E. Χρονοδιακόπτης
F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης	
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.
〈	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.

Ενδείξεις οθόνης	
	Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.
	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Η λειτουργία ηχητικού σήματος είναι ενεργοποιημένη.
STOP	Η λειτουργία ηχητικού σήματος και διακοπής μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Το αναδυόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
	Η λειτουργία Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
	Για ακύρωση της ρύθμισης.

Στην οθόνη εμφανίζονται διάφορα μηνύματα. Όταν εμφανίζεται παράθυρο μηνύματος, πατήστε την οθόνη για να συνεχίσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ώρα .

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.

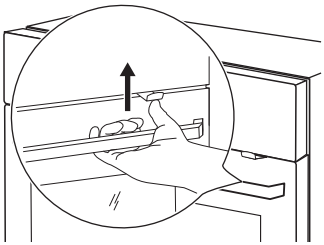
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

Ο φούρνος έχει εγκατεστημένο το μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ. Το κλείδωμα πόρτας βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του φούρνου, κάτω από τον πίνακα χειριστηρίων.

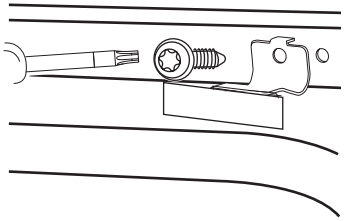
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά:

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.

Λειτουργίες μαγειρέματος

ΒΑΣΙΚΟ

	Γκριλ Για ψήσιμο λεπτών κομματιών τροφίμων στο γκριλ και για φρυγάνισμα ψωμιού.

	**Γκριλ με Θερμό Αέρα** Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.
	**Θερμός Αέρας** Για ψήσιμο κρέατος και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση, καθώς ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
	**Κατεψυγμένα τρόφιμα** Ιδανική λειτουργία για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανητές πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολ).
	**Πάνω/Κάτω Θέρμανση** Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας.
	**Λειτουργία Πίτσα** Για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.
	**AirFry** Τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι και χωρίς χαρτί ψησίματος.
	**Κάτω Θέρμανση** Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, αν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.
	**Ψήσιμο Ψωμιού** Για ψήσιμο ψωμιού.
	**Φούσκωμα ζύμης** Για επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Καλύψτε την επιφάνεια της ζύμης για να μην ξεραθεί.

Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω από 80 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων προγραμμάτων.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

	**Διατήρηση** Για να συντηρήσετε λαχανικά και φρούτα, τοποθετήστε βάζα συντήρησης σε ταψί γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας πυρίμαχα βάζα ίδιου μεγέθους με καπάκια τύπου μπαγιονέτ ή βιδωτά καπάκια. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.
	**Αποξήρανση** Για αποξήρανση κομμένων φρούτων, λαχανικών και μανιταριών. Για να διαφεύγει ο κορεσμένος με υγρασία αέρας και να αποξηραίνονται καλύτερα τα φρούτα, συνιστάται να ανοίγετε περιστασιακά την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρανσης.
	**Ζέσταμα πιάτων** Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
	**Απόψυξη** Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
	**Ογκρατέν** Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.

SLOW COOK	**Χαμηλή Θερμοκρασία** Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανική για το μαγείρεμα ευαίσθητων τροφίμων (π.χ. βοδινού, μοσχαρίσιου ή αρνίσιου κρέατος). Για πιο πλούσια γεύση και καλύτερο ρόδισμα, θωρακίστε το κρέας πριν το τοποθετήσετε στον φούρνο.
	Διατήρηση Θερμότητας Για διατήρηση του φαγητού ζεστού. Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να ξεραθούν ενώ διατηρούνται ζεστά. Καλύψτε τα φαγητά, εάν χρειάζεται.
	Υγρός Θερμός Αέρας Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», στην ενότητα Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.

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 Ζεστάματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη λειτουργία και η θερμοκρασία.
2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Πιέστε το START .

Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Χρήση των αξεσουάρ, Αισθητ. φαγητού.

6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Μενού

Πατήστε για να μπείτε στο μενού.

Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός	Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές	Για ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Δείχνει την έκδοση λογισμικού και διαμόρφωση.

Υπομενού για: Καθαρισμός

Πυρολυτικός καθαρισμός, σύντομος	Διάρκεια: 1 h.
Πυρολυτικός καθαρισμός, κανονικός	Διάρκεια: 1 h 30 min.
Πυρολυτικός καθαρισμός, έντονος	Διάρκεια: 2 h 30 min.

Υπομενού για: Επιλογές

Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλείδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμο μόνο για ορισμένες από τις λειτουργίες μαγειρέματος.
Υπενθυμιση Καθαρισμου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση

Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για ⓘ.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Ώρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Σέρβις

Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

Το υπομενού Μαγείρεμα με βοήθεια αποτελείται από ένα σύνολο πρόσθετων λειτουργιών και προγραμμάτων που είναι σχεδιασμένα για πιάτα με ειδική μαγειρική. Κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού διαθέτει μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για μερικά από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αισθ. Φαγητού. Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:
- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με Αυτομ. Προγρ. Βάρους.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το κουμπί ☰.
3. Πιέστε το 🍽. Εισαγάγετε Μαγείρεμα με βοήθεια.
4. Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και πιέστε το START .

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.

Πρόσθετες λειτουργίες

Αγαπημένα ☆

Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως και 3 από τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως λειτουργία και χρόνο μαγειρέματος.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πατήστε ☰.
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε **+** για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.
6. Πιέστε το OK.

↩ - πιέστε για επαναφορά της ρύθμισης.

⊗ - πιέστε για ακύρωση της ρύθμισης.

Κλείδωμα πλήκτρων

Η λειτουργία αυτή αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆, 🌡» - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆, 🌡» - πιέστε ταυτόχρονα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Πατήστε ☰.
3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλείδ. ασφ. για παιδ..
4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Πρόσβαση σε: Χρονοδιακόπτης και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος. Η πόρτα είναι κλειδωμένη όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

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, Αισθ. Φαγητού, Τέλος.

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.

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση της διάρκειας του ψησίματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ορίσετε τι θα συμβαίνει όταν λήγει ο χρόνος, ρυθμίζοντας το προτιμώμενο: Τέλος ενέργειας.
Τέλος ενέργειας	Ηχητική προειδοποίηση - Όταν λήγει ο χρόνος, ακούγεται το ηχητικό σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν λήγει ο χρόνος, ακούγεται το ηχητικό σήμα και η λειτουργία θέρμανσης απενεργοποιείται.
	Μόνο Pop up μηνύματα - όταν λήγει ο χρόνος, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του ψησίματος.
Παράταση Χρόνου	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος:
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Αυτή η λειτουργία δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

Ορισμένες λειτουργίες ρολογιού ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες με συγκεκριμένες λειτουργίες μαγειρέματος.

Ώρα

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε OK.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.

Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας • • •.

4. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι

έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε **+1min** για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1.

Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί ⏲.
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί • • •.
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Πιέστε το κουμπί ⏲.
2. Πιέστε το κουμπί • • •.
3. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
4. Σύρετε ή πιέστε για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας στην κύρια οθόνη.
5. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί ⏲.
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
3. Πιέστε το κουμπί OK.

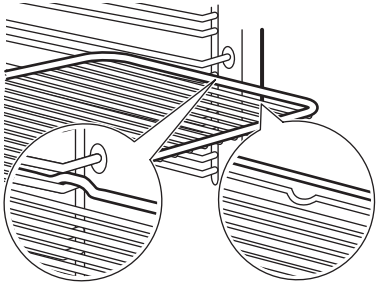
Χρήση των αξεσουάρ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Εισαγωγή αξεσουάρ

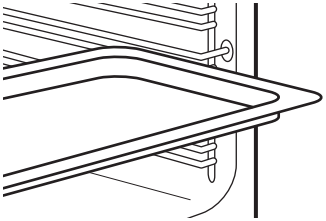
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



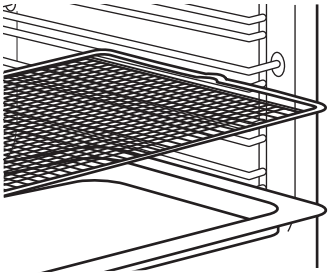
Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

AirFry: Μεταλλική σχάρα



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα AirFry στην τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος από κάτω.

Μη χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα AirFry με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, καθώς το λάδι μπορεί να κάνει την επιφάνειά τους να γλιστράει και να μειώσει τη σταθερότητα της μεταλλικής σχάρας.

Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- ℃ - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
- - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

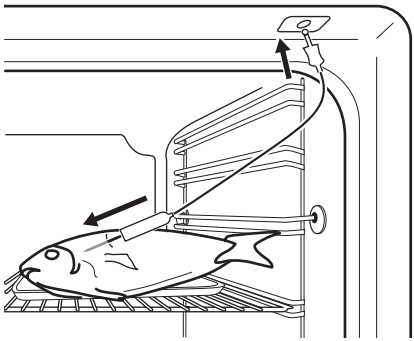
- Τα συστατικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τα χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητ. φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού

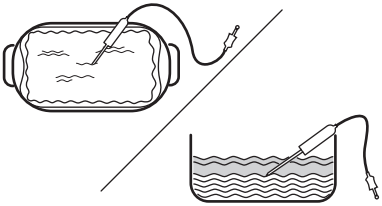
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ή ένα πιάτο και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους: **Κρέας, πουλερικά και ψάρι** Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Βλ. Περιγραφή προϊόντος.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.

5. - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

6. ● ● ● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
- Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
- Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και το ψήσιμο σταματά.

7. Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

8. Πιέστε το κουμπί START .

9. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.

10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

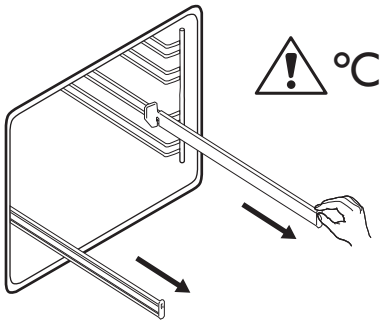
Χρήση: Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

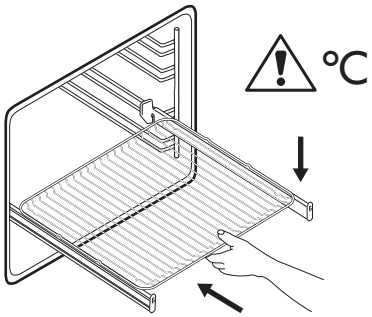
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε εύκολα να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις μεταλλικές σχάρες και τα ταψιά.

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.



Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος 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 ψησίματος 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.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Λειτουργία θέρμανσης
°C	Θερμοκρασία
	Εξάρτημα
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)
	Πρόσθετες πληροφορίες

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	180	2	20 - 30	1)

	℃			
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	180	2	30 - 40	1)
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Κέικ ΚορμόςΚέικ ΚορμόςΚέικ Κορμός	170	2	25 - 35	1)
Κέικ brownie	175	3	25 - 30	1)
Σουφλέ, 6 τεμάχια	200	3	25 - 30	3)
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	2	15 - 25	4)
Κέικ «σάντουιτς»	170	2	40 - 50	5)
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Σουβλάκια, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Μπισκότα, 16 τεμάχια	180	2	20 - 30	1)
Μακαρόν, 24 τεμάχια	180	2	25 - 35	1)
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	170	2	30 - 40	1)
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	180	2	25 - 30	1)
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	150	2	25 - 35	1)
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	170	2	20 - 30	1)
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Χορτοφαγική ομελέτα	200	3	25 - 30	6)
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος ή ταψί υγρών.
2) Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.
3) Χρησιμοποιήστε έξι μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα.
4) Χρησιμοποιήστε βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα.
5) Χρησιμοποιήστε σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα.
6) Χρησιμοποιήστε ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα.

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

		℃		
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 και 4	150 - 160	20 - 35	1)
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 και 4	160	40 - 60	2) 3)
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 και 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		℃		
Τοστ				
	4	μέγ.	1 - 5	2) 3)

1) Χρήση Ταψί ψησίματος.
2) Χρήση Μεταλλική σχάρα.
3) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

Φροντίδα και καθάρισμα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών, ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικό καθαριστικό φούρνου.

Καθημερινή χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ενδέχεται να σχηματιστεί υγρασία μέσα στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

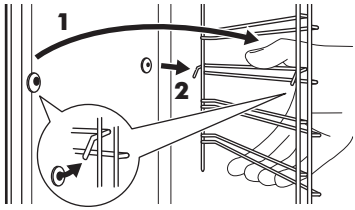
Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε 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 υπάρχουν τηλεσκοπικοί οδηγοί, οι πείροι συγκράτησής τους πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Πυρολυτικός Καθαρισμός

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να καθαρίσετε τη συσκευή και να κάψετε τα υπολείμματα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν υπάρχουν άλλες συσκευές εγκατεστημένες στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτή τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ή στο ντουλάπι.

Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου.

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή
5. Πιέστε το ☰ / Καθαρισμός.
6. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού και πιέστε START .

Όταν ξεκινήσει ο καθαρισμός, η πόρτα του φούρνου κλειδώνει και ο λαμπτήρας σβήνει. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.

STOP - πιέστε για να διακόψετε τον καθαρισμό πριν ολοκληρωθεί.
Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να σβήσει από την οθόνη το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας.

7. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
8. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του φούρνου.

Υπενθυμιση Καθαρισμου

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

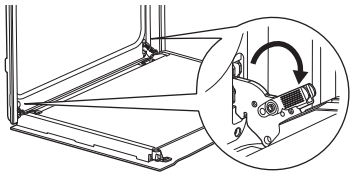
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πυρολυτικός Καθαρισμός.

Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας

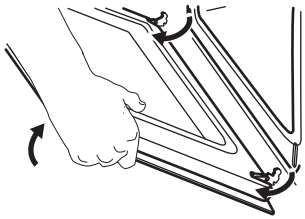
Η πόρτα του φούρνου έχει τρία γυάλινα πάνελ.Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρη την οδηγία «Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας» πριν αφαιρέσετε τα γυάλινα πάνελ.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα γυάλινα πάνελ.

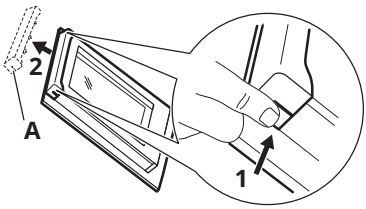
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



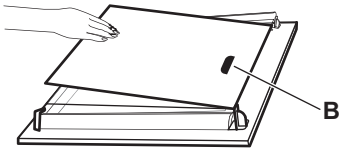
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **A** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απελευθερώσετε το κλιπ στερέωσης.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο και τραβήξτε τα προσεκτικά ένα προς ένα. Ξεκινήστε από το πάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το γυαλί έχει βγει εντελώς από τα στηρίγματα.



8. Καθαρίστε τα γυάλινα πάνελ με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα γυάλινα πάνελ. Μην καθαρίζετε τα γυάλινα πάνελ στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, και κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες.

Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε τα τζάμια με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / την εκτύπωση στην πλευρά του γυάλινου πάνελ. Η ζώνη εκτύπωσης **B** (εάν υπάρχει) πρέπει να βλέπει προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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 κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασία 300°C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	Ο φούρνος δεν είναι στην πρίζα ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.
	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.
	Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
	η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθάρισμα.
ⓘ Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.	

Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα. Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F102 - η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά ή έχει χαλάσει το κλείδωμα της πόρτας.	Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

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 δεδομένα

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	480 mm 361 mm 416 mm
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1438 cm^2	
Πάνω αντίσταση	2300 W	
Κάτω αντίσταση	1000 W	
Γκριλ	2300 W	
Κυκλική αντίσταση	2400 W	
Συνολική κατανάλωση	3490 W	
Τάση	220 - 240 V	
Συχνότητα	50 - 60 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	18	

Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνωριστικό μοντέλου	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο

Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	STENABY 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.		

Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826

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
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN 50564.	

Συμβουλές βελτιστοποίησης

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.

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν ετοιμάζετε περισσότερα από ένα φαγητά ταυτόχρονα, διατηρείτε τα διαλείμματα μεταξύ των ψησιμάτων όσο το δυνατόν συντομότερα.

Μαγείρεμα με αέρα
Όπου είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα).

Υπολειπόμενη θερμότητα
Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος. 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.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι

αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση ζεστού φαγητού
Επιλέγετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας, ώστε να αξιοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με τη λυχνία απενεργοποιημένη
Απενεργοποιήστε τη λυχνία κατά το μαγείρεμα. Ενεργοποιήστε την μόνο όταν τη χρειάζεστε.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

Εγγύηση IKEA

Εάν θέλετε να διεκδικήσετε την εγγύηση του προϊόντος σας ή να λάβετε υποστήριξη για το προϊόν



Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της IKEA. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση www.IKEA.com.

Για να ολοκληρώσετε το αίτημά σας για τεχνική εξυπηρέτηση στην πύλη αυτοεξυπηρέτησης και να βρείτε πιο εύκολα πληροφορίες για το προϊόν σας ή για ανταλλακτικά που σχετίζονται με αυτό, σημειώστε τον αριθμό είδους IKEA (8 ψηφία) και τον αριθμό σειράς στην ετικέτα του προϊόντος.

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΑΓΟΡΑΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ!

Είναι η απόδειξη αγοράς και η εγγύηση δεν ισχύει χωρίς αυτήν. Στην απόδειξη αναγράφονται επίσης το όνομα και ο αριθμός προϊόντος IKEA (8 ψηφία) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Διαβάστε προσεκτικά την τεχνική τεκμηρίωση που συνοδεύει τη συσκευή σας προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	182	Notkun fylgihluta	196
Öryggisleiðbeiningar	184	Ábendingar og góð ráð	198
Uppsetning	187	Umhirða og hreinsun	200
Vörulýsing	188	Bilanaleit	202
Stjórnborð	188	Tæknilegar upplýsingar	203
Fyrir fyrstu notkun	189	Orkunýtni	204
Dagleg notkun	190	Umhverfissjónarmið	205
Viðbótaraðgerðir	194	IKEA ábyrgð	205
Klukkuaðgerðir	195		

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 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. Gætið þess að snerta ekki hitagjafana.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- 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 það búið er að setja það upp í viðeigandi innbyggðu rými.
- 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.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu aðeins þann kjöthitamæli sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.

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 samræmist rafmagnsgildum rafveitunnar.
- Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að skemma ekki rafmagnssnúrur eða innstungur við uppsetningu eða notkun á heimilistækinu. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal það gert af viðurkenndum þjónustuaðila.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun 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 uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að aðgangur að innstungunni sé óheftur eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.

- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi 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. Vinsamlegast notaðu bilunarstraumsrofia með sambyggðri yfirstraumsvörn a.m.k. 3 mm snertifleti sem vottaður er af BSMI og settu hann á stað þar sem notandinn getur stýrt honum.
- Lokaðu hurð heimilistækisins alveg áður en það er tengt við rafmagn.

Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- 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.
- Farðu varlega við opnun heimilistækisins á meðan það er í gangi þar sem heitt loft og eldfimur eimur úr matar hráefnum geta sloppið út.
- 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.
- 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 eldfimum 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 holrúmi 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 skemmum 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.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.

Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (reykgufur) meðan á eldglæðingu stendur.

- Meðan á eldglæðingu stendur losnar um gufur sem eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. ungabörnum og fólki með undirliggjandi sjúkdóma.
- Ólíkt mönnum geta sumir fuglar og skriðdýr verið mjög viðkvæm fyrir gufum sem hugsanlega losna við hreinsunarferli allra ofna sem búnir eru eldglæðingu. Lítil gæludýr geta einnig verið mjög viðkvæm fyrir staðbundnum hitabreytingum í námunda við ofna með eldglæðingu meðan á hreinsunarferli með eldglæðingu stendur yfir.
- Áður en sjálfshreinsunarferlið með eldglæðingu er sett í gang skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
  - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
  - Alla hluti sem hægt er að losa (þar á meðal plötur, plötubera í hliðum / framlengda plötubera o.s.frv. sem fylgja vörunni) sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta einnig gefið frá sér lítillega skaðlegar reykgufur.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu og fyrsta notkun með hámarkshita fela í sér notkun með háum hita sem getur losað gufur frá leyfum eftir eldun og byggingarefni og er því sterklega mælt með fyrir notendur að:
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir hana.
- Tryggja að gæludýr (sérstaklega fuglar) séu hafðir eins langt frá heimilistækinu og mögulegt er meðan á hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir það. Æskilegt væri að hafa þau í öðru rými meðan á eldglæðingu stendur og þangað til heimilistækið hefur kólnað niður í stofuhita. Tryggja verður góða loftræstingu meðan á eldglæðingu stendur og eftir hreinsun (þangað til heimilistækið hefur kólnað) og eftir fyrstu notkun með hámarkshita .

Innri lýsing

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola öfgafullar aðstæður í

heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand 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**:
  Umbúðaefnið 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

ⓘ Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!** Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

ⓘ 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

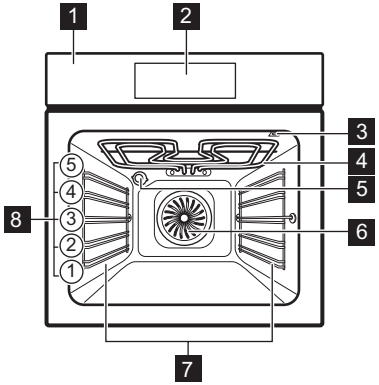
Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm^2)
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 fasavírinn og blái hlutlausi vírinn.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



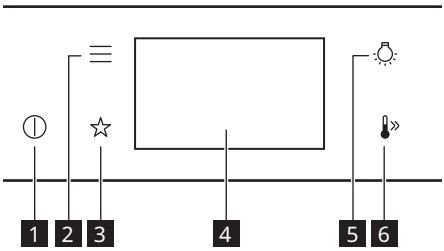
1 Stjórnborð
2 Skjár
3 Innstunga fyrir matvælaskynjara
4 Hitunareining
5 Ljós
6 Vifta
7 Hillubera má fjarlægja
8 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilla** 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.
- **AirFry: Vírhilla** x 1
  Til að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs.
  Hámarksálag: 5.kg
- **Food Sensor (Matvælaskynjari)** x 1
  Til að mæla eldun á matvælum.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
  Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð

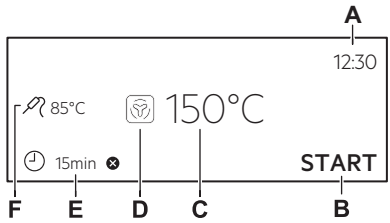


1	**ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKKT)** Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

2	**Menu (Valmynd)** Sýnir lista yfir valkosti heimilistækisins og stillingaraðgerðir.
3	**Favourites (Uppáhalds)** Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	**Skjár** Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	**Ljósrofi** Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	**Fast Heat Up (Hröð upphitun)** Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



A. Time of Day (Tími dags)
B. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
C. Temperature (Hitastig)
D. Upphitunaraðgerðir
E. Timer (Tímastillir)
F. Food Sensor (Matvælaskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar	
OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
〈	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.

Skjávísar	
	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
	Heimilistækið er læst.
	Hljóðviðvörunaraðgerðin er virkjuð.
STOP	Hljóðviðvörunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
	Sprettiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
	Hætt við stillingu.

Skjárinn sýnir ýmis skilaboð. Þegar skilaboð birtast í glugganum skaltu ýta á skjáinn til að halda áfram.

Fyrir fyrstu notkun

AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Time of Day (Tími dags).

Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

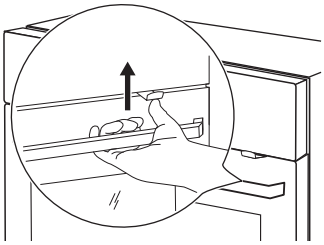
1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. 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.

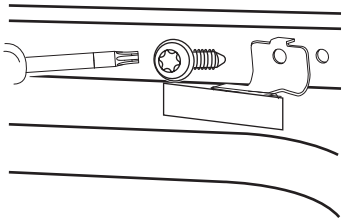
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

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.

Eldunaraðgerðir

STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til steikingar á stórum kjötstykkjum og alifuglakjöti með beinum í einni hilluhæð. Til gratíneringar og brúnunar.

	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Til steikingar á kjöti og kökubaksturs. Stilltu á lægri hita en í hefðbundinni matreiðslu þar sem að viftan dreifir hitanum jafnt um allan ofninn.
	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúnar máltíðir (t.d. franskar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til bökunar og steikingar á mat í einni hillustöðu.
	Pizza Function (Pítsuaðgerð) Til baksturs á pítsu og öðrum réttum sem þurfa meiri undirhita.

	AirFry Steiking á mat með minni olíu og án bökunarpappírs.
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð að loknu eldunarferlinu til að brúna botninn meira ef þörf er á. Notaðu neðstu hilluhæðina í það.
	Bread Baking (Brauðbakstur) Bakstur á brauði.
	Dough Proving (Hefun deigs) Til að gerdeigið lyfti sér hraðar. Hyldu yfirborð deigsins til að koma í veg fyrir að það þorni.

Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrukkur fylltar með vatni á bökunarplötuna. Notaðu hitaþolnar krukkur með bajónettfestingu eða skrúfuloki af sömu stærð. Notaðu neðstu hillustöðuna.
	Dehydrating (Þurrkun) Til þurrkunar á niðurskornum ávöxtum, grænmeti og sveppum. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og leyfa ávöxtunum að þorna betur.
	Plate Warming (Upphitun disks) Til að forhita diska áður en borið er fram.
	Defrost (Affrysta) Afþíðing á mat (grænmeti og ávextir). Afþíðingartíminn fer eftir magni og stærð frosnu matvælanna.
	Au Gratin (Gratínera) Fyrir matarrétti á við lasanja og kartöflugratín. Til að gratínera og brúna.
SLOW COOK	**Slow Cooking (Hægeldun)** Lághita eldunarferli. Það er fullkomið til eldunar á viðkvæmum mat (t.d. nautakjöti, kálfakjöti eða lambakjöti). Til að fá dýpra bragð og betri brúnun geturðu snöggsteikt kjötið áður en það fer í ofninn.
	Keep Warm (Halda hita) Til að halda hita á mat. Vinsamlegast athugaðu að eldun á sumum réttum kann að halda áfram á meðan þeim er haldið heitum og þornað á meðan. Hyldu réttinn ef þörf er á.
	Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri) Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldamennsku stendur. Þegar þú notar þessa aðgerð þá getur hitastigið inni í heimilistækinu verið annað en hitinn sem stillt er á. Varmaleifar eru nýttar. Það getur dregið úr hitaaflinu. Frekari upplýsingar má finna í kaflanum „Dagleg Notkun“ með athugasemdum um: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri).

Athugasemdir varðandi: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnunar (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, Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri).

Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
2. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK .
5. Ýttu á START .

Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Matarskynjari.

6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
7. Slökktu á heimilistækinu.

Menu (Valmynd)

Ýttu á ☰ til að fara í valmyndina.

Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Cleaning (Hreinsun)	Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Favourites (Uppáhalds)	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Options (Valkostir)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Settings (Stillingar)	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðar og stillingu.

Undirvalmynd fyrir: Cleaning (Hreinsun)

Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldglæðingu, hröð)	Tímalengd: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg)	Tímalengd: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldglæðingu, áköf)	Tímalengd: 2 h 30 min.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysni.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar eldunaraðgerðirnar.

Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Settings (Stillingar)

Setup (Uppsetning)

Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að taka hljóðið af fyrir ⓘ.
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Service (Þjónusta)

Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endursetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

Stilling: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)

Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur einnig aðlagað tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:
- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)
- Well Done (Gegnsteikt)

Þú getur einnig eldað suma rétti með Weight Automatic (Sjálfvirk þyngd).

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á ☰.
3. Ýttu á 🍳. Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
4. Veldu rétt eða matartegund.
5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Viðbótaraðgerðir

Favourites (Uppáhalds) ☆

Þú getur vistað allt að 3 af þínum uppáhaldsstillingum, eins og eldunaraðgerðir og eldunartíma.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. Ýttu á ☰.
4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.
5. Ýttu á **+** til að bæta stillingunni við listann: Favourites (Uppáhalds).
6. Ýttu á OK.

↩ - til að endurstilla stillingar.

⊗ - ýttu á til að hætta við stillingar.

Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins breytist óvart.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆, 🌡» - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

☆, 🌡» - ýttu á samtímis til að slökkva á aðgerðinni.

Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysni.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á ☰.
3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir í stafrófsröð.
5. Slökktu á heimilistækinu.

Child Lock (Barnalæsing) er virkjað. Aðgangi að: Timer (Tímastillir) og ljós er fáanlegt. Hurðin að heimilistækinu er læst þegar slökkt er á því.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu endurtaka skrefin hér að ofan.

Slökkt sjálfvirkt

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 sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

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.

Klukkuaðgerðir

Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn rennur út með því að velja viðeigandi stillingu: End Action (Ljúka aðgerð).
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - Þegar tíminn er liðinn heyrist hljóðmerkið og það slokknar á upphitunaraðgerðinni.
	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

Sumar klukkustillingar kunna að vera óvirkar með ákveðnum eldunarstillingum.

Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

Stilling: Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu tímann.

Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á • • • .

4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu eldunartímann.
4. Ýttu á • • • .
5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.
7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á .
2. Ýttu á • • • .
3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).
4. Renndu eða ýttu á til að sýna gangtímann á aðalskjánum.

5. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á ⏲.
2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á OK.

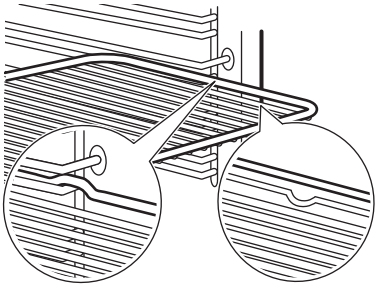
Notkun fylgihluta

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

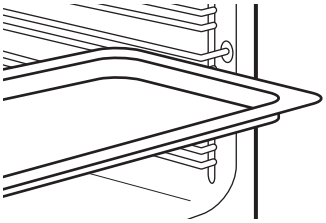
Lítil skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhilla



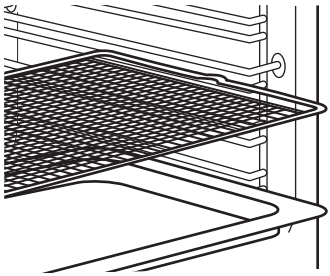
Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu bökunarplötunni á milli brautanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með hallanum að bakhlið ofnrýmisins.

AirFry: Vírhilla



Settu AirFry vírhilluna í þriðju hillustöðu. Settu bökunarplötuna undir.

Settu ekki AirFry vírhilluna á útdraganlegu rennurnar þar sem olían gæti gert yfirborðið á þeim sleipt og dregið úr stöðugleika vírhillunnar.

Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- ℃ - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.
- 🍗 - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

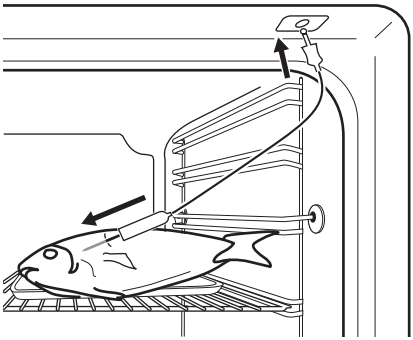
- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Heimilistækið reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, hitunaraðgerð og hitastigi.

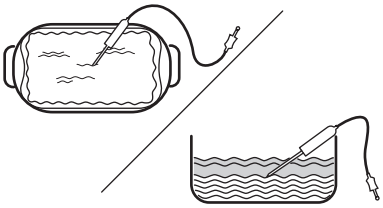
Eldað með: Food Sensor (Matvælaskynjari)

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð eða ílátið og, ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
   Kjöt, alifuglar og fiskur
   Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur
Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttsins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing.

Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.

5. - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. ● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
   - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið.
   - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið og eldun stöðvast.
7. Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara í aðalvalmynd.
8. Ýttu á START.
9. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
10. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

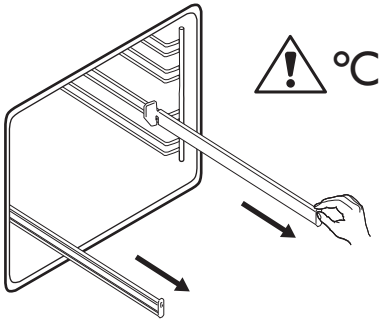
Nota skal: Útdraganlegar rennur

ⓘ Geymdu leiðbeiningar fyrir útdraganlegar rennur fyrir framtíðarnotkun.

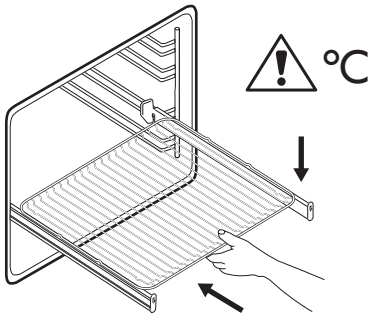
Útdraganlegar rennur aðstoða þig við að setja í og fjarlægja vírhillur og plötur á auðveldari hátt.

⚠ **VARÚÐ!** Ekki hreinsa útdraganlegu rennurnar í uppþvottavél. 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.



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.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
ⓘ	Viðbótarupplýsingar

Moist Fan Baking (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

Moist Fan Baking (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	180	2	20-30	1)

	°C			
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	30-40	1)
Frosin pítsa, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríu-samloka	170	2	40 - 50	5)
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskflak, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Smákökkur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sæta-brauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökur úr bökud-eigi, 20 stykki	150	2	25 - 35	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20-30	1)
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	180	3	35-45	1)
Eggjakaka grænmet-isætunnar	200	3	25 - 30	6)
Grænmeti frá Mið-jarðarhafinu, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
2) Notaðu bökunargrind.
3) Notaðu ramikin-skál úr keramíki á ofngrind.
4) Leggðu bökuform á bökunargrind.
5) Notið bökunarfat á bökunargrind.
6) Leggðu pítsupönnuna á bökunargrind.

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Stökk lítil kaka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Brauðrist				

	4	hámark	1 - 5	2) 3)

1) Notaðu Bökunarplata.
2) Notaðu Vírhilla.
3) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

Umhirða og hreinsun

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.
- Hreinsaðu fasta bletti með sérstökum ofnhreinsi.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakaþéttingu skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

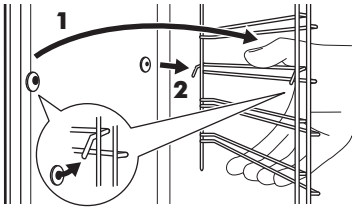
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

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.

Pyrolytic Cleaning (Hreinsun með eldglæðingu)

Notaðu það til að þrífa heimilistækið og brenna leifarnar af.

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta er á bruna.

⚠ **VARÚÐ!** Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum í ofninum eða skápnum.

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.

2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
4. Kveiktu á heimilistækinu.
5. Ýttu á ☰ / Cleaning (Hreinsun).
6. Veldu hreinsunarhaminn og ýttu á START .

Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Kæliviftan virkar á meiri hraða.

STOP - ýttu á til að stoppa hreinsunina áður en henni er lokið.
Notaðu ekki heimilistækið fyrr en táknið fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.

7. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað alveg áður en þú hreinsar það.
8. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút. Fjarlægðu leifar úr ofnbotninum.

Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

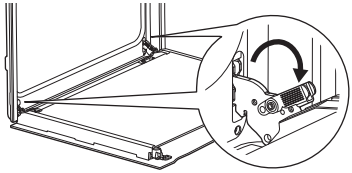
Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

Hurð fjarlægð og ísett

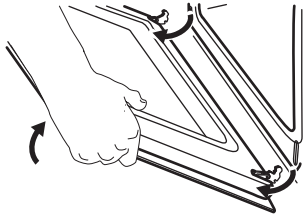
Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur fjarlægt ofnhurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Lestu allar leiðbeiningar um „Fjarlægja og setja upp hurð“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

⚠ **VARÚÐ!** Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

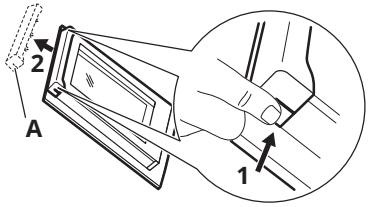
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



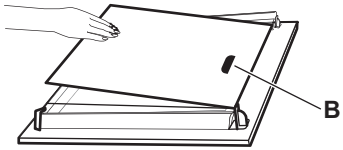
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnina á glerplötunum og dragðu þær varlega út eina í einu. Byrjaðu á efstu plötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alveg út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega.

Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

9. Að hreinsun lokinni skaltu koma glerplötunni, hurðarklæðningunni, og ofnhurðinni fyrir, og læstu krækjunum á báðum lömunum.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í réttri röð. Hugaðu að tákninu / áletrun á hlið glerplötunnar.
Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Skipt um ljósið

⚠ **AÐVÖRUN!** 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.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

Bilanaleit

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir.
	Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
	Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.
ⓘ Rof á rafstraumi stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	

Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárinn villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan. Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokuð eða hurðarlæsingin er biluð.	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu 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:

Módel (MOD.) :	
Vörunúmer (PNC):	
Raðnúmer (S.N.):	

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	480 mm 361 mm 416 mm
Flatarmál bökunarplötu	1438 cm^2	
Efsta hitunareining	2300 W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	2300 W	
Hringur	2400 W	

Heildarmálgildi	3490 W
Spenna	220 - 240 V
Tíðni	50 - 60 Hz
Fjöldi aðgerða	18

Orkunýtni

Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	IKEA	
Auðkenni tegundar	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
Orkunýtnistuðull	81.2	
Orkunýtingarflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/hringrás	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.69 kWh/hringrás	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	STENABY 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.		

Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðstöðu	0,8 W
Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorkuham	20 mín
Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.	

Góð ráð og ábendingar

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 málmáhöld til eldunar og dökk bökunarform eða ílát sem endurkasta ekki ljósi.

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 það er mögulegt skaltu nota eldunaraðgerðir með blæstri (aðeins á völdum gerðum).

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 skjárinn afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirkt á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum
Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nýta varmaleifarnar og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir varmaleifarnar eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt
Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Umhverfissjónarmið

Settu efni með tákninu í endurvinnslu ♺. Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu 🗑 með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

IKEA ábyrgð

Ef þú vilt nýta þér vörugarantíuna eða fá vöruþjónustu



Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportaliðinu eða símanúmerið finnur þú á www.IKEA.com.

Til að ljúka þjónustubeiðni þinni á sjálfsafgreiðslugáttinni og auðvelda leit að upplýsingum um vöruna þína eða varahlutum tengdum vörunni, hvetjum við þig til að skrá IKEA-vörunúmerið (8 stafa) og raðnúmerið á vörumerkingunni.

GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur

einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	207	Uso degli accessori	221
Istruzioni di sicurezza	209	Consigli e suggerimenti	224
Installazione	213	Cura e pulizia	225
Descrizione del prodotto	213	Risoluzione dei problemi	228
Pannello dei comandi	214	Dati tecnici	229
Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta	215	Efficienza energetica	229
		Considerazioni sull'ambiente	231
Uso quotidiano	216	Garanzia IKEA	231
Funzioni aggiuntive	219		
Funzioni orologio	220		

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 medio.
- 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 la resistenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l’apparecchiatura dall’alimentazione elettrica.
- 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.
- Prima della pulizia per pirolisi, rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.
- 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.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare né 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 essere collegata a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.

- Assicurarsi di non danneggiare la spina o il cavo di alimentazione durante l'installazione o l'utilizzo dell'apparecchiatura. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata dal nostro centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- 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. Utilizzare l'interruttore automatico di protezione da sovracorrente esclusivo con un contatto di 3 mm o più certificato da BSMI e collocarlo in un luogo in cui l'utente possa utilizzarlo.
- Chiudere completamente lo sportello dell'apparecchiatura prima di collegarla alla rete elettrica.

Utilizzo

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

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda o vapori infiammabili provenienti dagli ingredienti alimentari.
- 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 piano di lavoro o come superficie di appoggio.
- 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!** 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'apparecchiatura.
- 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.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazioni, restringimenti, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Pulizia per pirolisi

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni / incendi / emissioni chimiche (fumi) in modalità pirolitica.

- Durante la pulizia per pirolisi, vengono rilasciati fumi che non sono dannosi per gli esseri umani, compresi neonati o persone con condizioni mediche.
- A differenza dell'uomo, alcuni uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai potenziali vapori emessi durante il processo di pulizia di tutti i forni pirolitici. Anche i piccoli animali domestici possono risultare molto sensibili agli sbalzi di temperatura localizzata nelle vicinanze di tutti i forni pirolitici durante il programma di pulizia per pirolisi.
- Prima di eseguire la pulizia automatica per pirolisi, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide laterali / guide telescopiche forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente, ecc.

- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La temperatura della pulizia per pirolisi e del primo utilizzo a temperatura massima sono operazioni ad alta temperatura che possono rilasciare fumi dai residui di cottura e dai materiali di costruzione, pertanto si consiglia vivamente ai consumatori di:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- Assicurarsi che tutti gli animali domestici (soprattutto gli uccelli) siano allontanati il più possibile dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e il primo utilizzo alla massima temperatura. Durante il ciclo pirolitico e fino al raffreddamento dell'apparecchiatura a temperatura ambiente è preferibile tenere gli animali domestici in un'altra stanza. Garantire una buona ventilazione durante e dopo il ciclo pirolitico e il ciclo di primo utilizza alla massima temperatura (fino al raffreddamento dell'apparecchiatura).

Illuminazione interna

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee 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 smaltirlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale dell'imballaggio**:
  Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

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

Montaggio

ⓘ Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

Il forno è provvisto 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

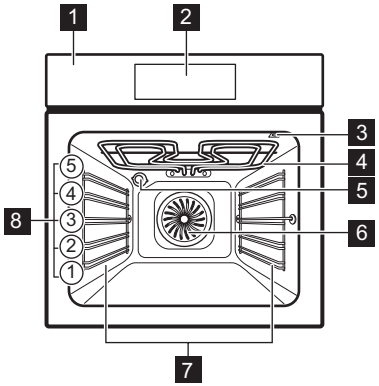
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
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 Display
3 Presa per la termosonda
4 Resistenza
5 Lampadina
6 Ventola
7 Supporto ripiano, rimovibile
8 Posizioni ripiano

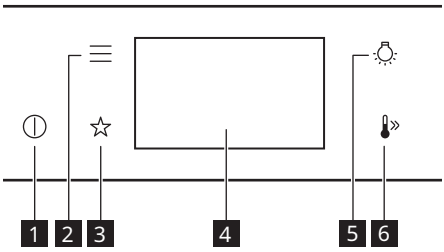
Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
  Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.

- **AirFry: Ripiano a filo** x 1
  Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.
  Carico massimo: 5.kg
- **Termosonda** x 1
  Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche** x 1 set
  Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

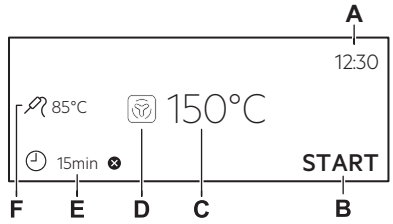
Panoramica del pannello di controllo



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

Display

Display con le funzioni chiave impostate.



A. Imposta ora
B. START / STOP
C. Temperatura
D. Funzioni cottura
E. Timer
F. Termosonda (solo modelli selezionati)

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

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

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima connessione

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

È necessario impostare: Lingua, Luminosità , Volume toni , Volume acustico , Imposta ora .

Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

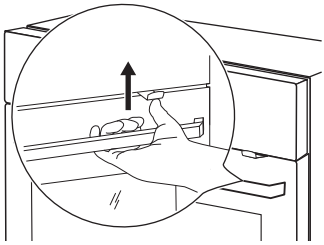
1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnere 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.

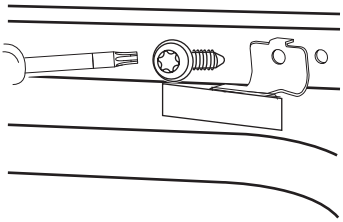
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

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

STANDARD

	**Grill** Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	**Doppio grill ventilato** Per arrostire grossi pezzi di carne o pollame con l'osso su una sola posizione del ripiano. Per gratinare e rosolare.
	**Cottura ventilata** Per arrostire la carne e cuocere torte. Impostare una temperatura inferiore rispetto alla cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	**Cibi congelati** Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).
	**Cottura convenzionale** Per cuocere al forno e arrostire il cibo su una sola posizione del ripiano.
	**Funzione Pizza** Per cuocere la pizza e altri piatti che richiedono più calore dal basso.
	**AirFry** Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno.
	**Resistenza inferiore** Selezionare questa funzione al termine della cottura per dorare ulteriormente il cibo sul fondo, se necessario. Utilizzare il ripiano più basso.
	**Cottura Pane** Per cuocere il pane.
	**Lievitazione pasta** Per accelerare la lievitazione dell'impasto, coprire la superficie per evitarne l'asciugatura.

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

FUNZIONI SPECIALI

	**Marmellate/Conserve** Per conservare frutta e verdura, posizionare i barattoli su una teglia da forno piena d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con tappo a baionetta o a vite della stessa misura. Collocare sul ripiano più basso del forno.
	**Essiccazione** Per essiccare frutta, verdura e funghi tagliati a fette. Per permettere all'aria satura di umidità di fuoriuscire e favorire una migliore essiccazione della frutta, si consiglia di aprire occasionalmente lo sportello del forno durante il processo di essiccazione.
	**Riscaldamento piatti** Per preriscaldare i piatti da servire.

	Scongelamento Per lo scongelamento di alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni degli alimenti congelati.
	Gratinato Per piatti come lasagne o gratin di patate. Per gratinare al forno e per dorare.
SLOW COOK	**Cottura lenta** Cottura a bassa temperatura. Ideale per cuocere alimenti delicati (ad esempio manzo, vitello o agnello). Per un sapore più intenso e una migliore doratura, rosolare la carne prima di infornarla.
	Mantieni caldo Per mantenere il cibo caldo. Notare che alcuni piatti potrebbero continuare a cuocere e seccarsi se tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per ottimizzare l'utilizzo del calore su un singolo livello di cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura interna dell'apparecchiatura potrebbe differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano" e le "Note su":Cottura ventilata umida.

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 conformi a: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

Impostazione: Funzioni cottura

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

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

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

Menu

Premere per accedere al menu.

Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.
Pulizia	Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e l versione software.

Sottomenu per: Pulizia

Pulizia per pirolisi, rapido	Durata: 1 h.
Pulizia per pirolisi, normale	Durata: 1 h 30 min.
Pulizia per pirolisi, intenso	Durata: 2 h 30 min.

Sottomenu per: Opzioni

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

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il segnale acustico per ⏻.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

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

Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:
- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

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

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

Funzioni aggiuntive

Preferiti ☆

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

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

↩ - premere per ripristinare l'impostazione.

⊗ - premere per annullare l'impostazione.

Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

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

☆, 🌡» - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ☰.
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegnere l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili. La porta è bloccata quando l'apparecchiatura è spenta.

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

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

Spegnimento automatico

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

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
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 forno, Termosonda, Orario fine.

Ventola di raffreddamento

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

Funzioni orologio

Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale
Operazione finale	Suono allarme - Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
	Suono allarme e termine cottura - quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva.
	Informazione display - Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

Imposta ora

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

Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere ⏲.
3. Impostare l'ora.

È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo • • •.

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

Impostazione: Partenza ritardata

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

Impostazione: Timer

1. Premere ⏲.
2. Premere • • •.

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

Modifica delle impostazioni timer

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

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

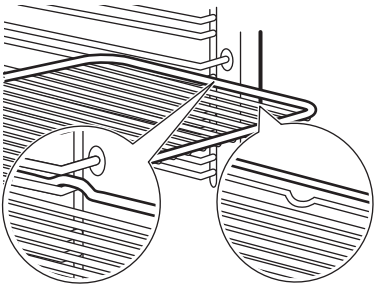
Uso degli accessori

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

Inserimento di accessori

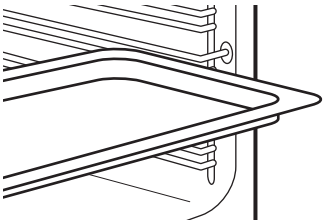
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



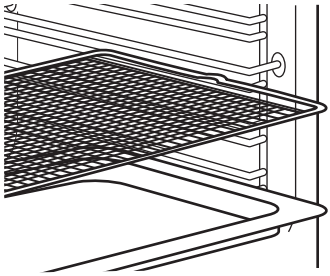
Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

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.

AirFry: Ripiano a filo



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

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

Termosonda

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

Le due temperature da impostare sono:

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

Consigli:

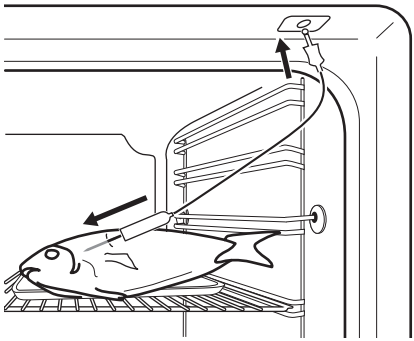
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

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

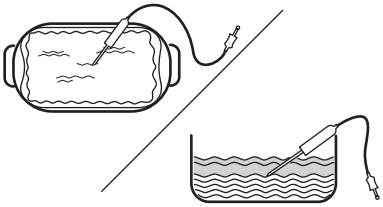
Cottura con: Termosonda

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:
   Carne, pollame e pesce
   Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



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



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
   - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
   - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso

un segnale acustico e la cottura si arresta.

7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente OK per accedere alla schermata principale.
8. Premere START .
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

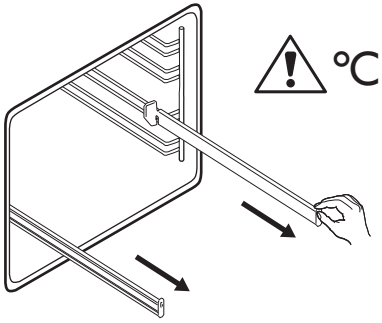
Usando: Guide telescopiche

Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

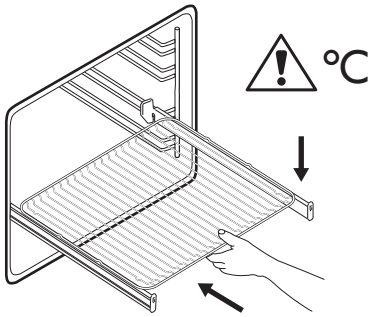
Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

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.



Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

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

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostire 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.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

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	180	2	20 - 30	1)
Panini, 9 pezzi	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelata, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rotolo con marmellata	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pezzi	200	3	25 - 30	3)
Base pan di spagna	180	2	15 - 25	4)
Pasticcini per il tè	170	2	40 - 50	5)
Pesce lesso, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pesce intero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filetto di pesce, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne lessa, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Dolcetti, 16 pezzi	180	2	20 - 30	1)
Meringhe, 24 pezzi	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 pezzi	170	2	30 - 40	1)
Pasta saporita, 20 pezzi	180	2	25 - 30	1)

	℃			
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	150	2	25 - 35	1)
Tartellette, 8 pezzi	170	2	20 - 30	1)
Verdure, lesse, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Usare teglia per dolci o leccarda.
2) Usare un ripiano a filo.
3) Usare pirottini in ceramica su ripiano a filo.
4) Usare base per flan su ripiano a filo.
5) Usare piatto da forno su griglia.
6) Usare teglia per pizza su griglia.

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

		℃		
Tortine, 20 per lamiera dolci				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		℃		
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Biscotti pasta frolla				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max	1 - 5	2) 3)

1) Utilizzo Lamiera dolci.
2) Utilizzo Ripiano a filo.
3) 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.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.
- Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

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 in vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, lasciare in funzione l'apparecchiatura per 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20

minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

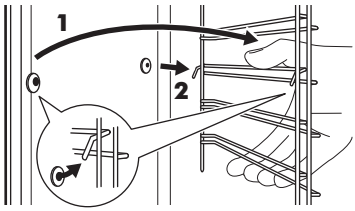
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnere 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 per pirolisi

Utilizzarlo per pulire l'apparecchiatura e bruciare i residui.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE!** Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Può causare danni al forno o all'armadio.

Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Premere ☰ / Pulizia.
6. Selezionare la modalità di pulizia e premere START .

Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata.

Non utilizzare l'apparecchiatura fino a che il simbolo di blocco sportello non scompare dal display.

7. Al termine della pulizia, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
8. Pulire l'interno del forno con un panno morbido. Rimuovere il residuo dal basso del forno.

Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

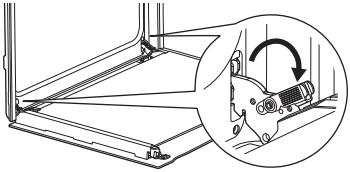
Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

Rimozione e installazione della porta

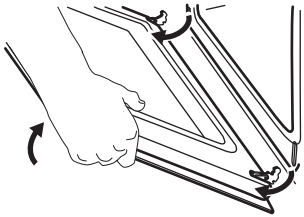
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di rimuovere i pannelli in vetro.

⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

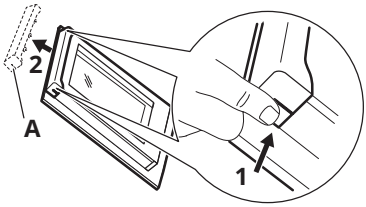
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

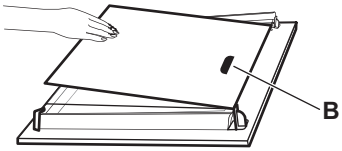


4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Prendere i pannelli di vetro della porta per il bordo superiore e tirarli fuori uno alla volta con attenzione. Procedere iniziando dal pannello superiore.

   Verificare che il vetro esca completamente 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. Dopo la pulizia, installare i pannelli di vetro, la cornice della porta e la porta del forno, chiudere i fermi di entrambe le cerniere.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Sostituzione della lampadina

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere 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...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
ⓘ Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	

Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area della lamiera dolci	1438 cm^2	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Valutazione totale	3490 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	18	

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.		

Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min
Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.	

Suggerimenti per l'ottimizzazione

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.

Utilizzare pentole in metallo e contenitori di colore scuro e non riflettenti.

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
Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).

Calore residuo
Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30

minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta
Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza



Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito www. IKEA.com.

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon 232
Sikkerhetsanvisninger 234
Montering 237
Produktbeskrivelse 238
Betjeningspanel 238
Før førstegangs bruk 239
Daglig bruk 240
Tilleggsfunksjoner 243
Klokkefunksjonene 244
Bruke tilbehøret 245
Råd og Tips 247
Stell og rengjøring 249
Feilsøking 251
Tekniske data 252
Energieffektivitet 252
Beskyttelse av miljøet 254
IKEA-Garanti 254

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 funksjonsnedsettelser 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.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- 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.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- 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.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Bruk kun steketermometeret som anbefales for dette produktet.

Sikkerhetsanvisninger

Installasjon

⚠ **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 må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Pass på at du ikke skader støpselet eller kabelen under installasjon eller bruk av produktet. Hvis strømledningen må skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisjen under, spesielt ikke når det 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.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Forsikre deg om at det er tilgang til støpselet etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm. Bruk den eksklusive overstrømsvern-kretsbryteren med en kontakt på 3 mm eller mer sertifisert av BSMI, og plasser den på et sted der brukeren kan betjene den.
- Lukk døren på produktet helt før du kobler det til strømnettet.

Bruk

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- 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 på produktet mens det er i bruk. Varm luft og brennbar damp fra matingredienser 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.
- 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 emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen 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 stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dørglasspanelene 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.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade / brann / kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Under pyrolytisk rengjøring frigjøres damp som ikke er skadelig for

mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner. Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon, fjern følgende fra ovnsrommet:
  – eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  – Alle gjenstander som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner/ teleskopskinner osv. som følger med produktet), spesifikt gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, redskaper osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring og første maksimal temperaturbruk er operasjoner med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matrester og konstruksjonsmaterialer, da dette anbefales på det sterkeste å:
  – Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  – Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktet under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperatur. Å holde dem i et annet rom vil være det foretrukne alternativet under den pyrolytiske syklusen og til produktet er avkjølt til romtemperatur. God ventilasjon må forsynes under og etter (til produktet er nedkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklusen.

Innvendig lys

⚠ **ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene 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 lamper med de samme spesifikasjonene.

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

ⓘ Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

⚠ **ADVARSEL!** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

ⓘ 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

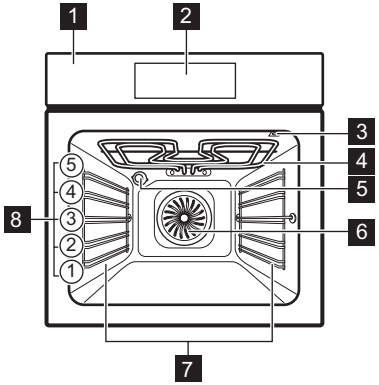
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm^2)
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



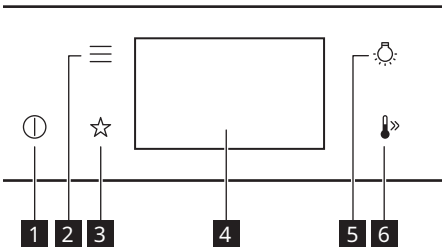
1 Betjeningspanel
2 Display
3 Kontakt til steketermometer
4 Varmeelement
5 Lampe
6 Vifte
7 Hyllestøtte, avtakbar
8 Hyllenivåer

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.
- **AirFry: Rist** x 1
  Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
  Maksimal mengde: 5.kg
- **Steketermometer** x 1
  For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
  For hyller og brett.

Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

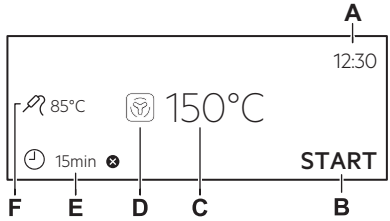


1	**På / Av** Trykk og hold for å slå produktet på og av.

2	**Meny** Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
3	**Favoritter** Viser favorittinnstillingene.
4	**Display** Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	**Lysbryter** Slik slår du lampen av og på.
6	**Hurtigoppvarming** Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



A. Tid på dagen
B. START / STOPP
C. Temperatur
D. Varmefunksjoner
E. Timer
F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer	
OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
〈	Gå ett nivå tilbake på menyen.

Displayindikatorer	
	Angre siste handling.
	For å slå alternativene på og av.
	Produktet er låst.
	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
STOP	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagningen aktiveres.
	Kun popup-meldingen aktiveres.
	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
	Slik sletter du innstillingen.

Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

Før førstegangs bruk

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd , Tid på dagen.

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.

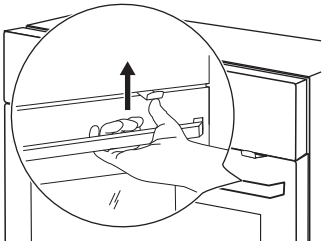
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå 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

Ovnen har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

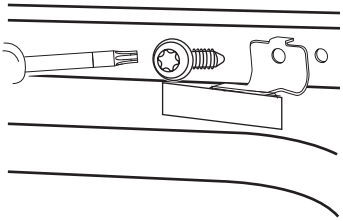
1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



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.

Matlagingsfunksjoner

STANDARD

	Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
	Gratinering med vifte For steking av store stykker kjøtt eller fjærkre med bein på ett rillenivå. For steking av gratenger og bruning.
	Ekte Varmluft For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for over- /undervarme, ettersom viften fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
	Frossen mat Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).
	Over og Undervarme For baking og steking av mat på samme rilleposisjon.
	Pizzafunksjon For å steke pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	AirFry Steking av mat med mindre olje og uten bakepapir.
	Undervarme Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer i bunnen om nødvendig. Bruk nederste rille.
	Brødbaking For å bake brød.
	Deigheving For å få gjærdeigen til å heve seg raskere. Dekk til overflaten for å unngå at den tørker ut.

ⓘ Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

SPESIALER

	Hermetisering For å bevare grønnsaker og frukt, sett hermetikkglass på et stekebrett fylt med vann. Bruk varmebestandige glass med bajonett- eller skrulokk av samme størrelse. Bruk nederste rilleposisjon.
	Tørking For å tørke oppkuttet frukt, grønnsaker og sopp. For å slippe ut fukt og la frukten tørke bedre, bør du åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.
	Tallerkenoppvarming For å forvarme tallerkener før servering.
	Tining For tining av mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengde og størrelse på frossenmaten.
	Grateng For retter som lasagne eller potetgrateng. For steking av gratenger og bruning.
SLOW COOK	**Langtidssteking** Tilberedningsprosess på lav temperatur. Perfekt for å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam). Brun kjøttet før du setter det i ovnen for fyldigere smak og bedre bruning.
	Hold varm For å holde mat varm. For enkelte retter kan stekeprosessen fortsette slik at de tørker ut mens de holdes varme. Dekk dem til om nødvendig.
	Baking med fukt Denne funksjonen er utformet for å optimalisere varmebruk på ett stekenivå. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvike fra angitt temperatur. Restvarme blir brukt. Varmeeffekten kan bli redusert. For mer informasjon, se «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

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. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.

Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.

6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slå du av produktet.

Meny

Trykk på ☰ for å gå til menyen.

Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 2 h 30 min.

Undermeny for: Alternativer

Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av matlagingsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Oppsett

Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ⏻.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Service

Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:
- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ☰.
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START .

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Tilleggsfunksjoner

Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel matlagingsfunksjon og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
2. Velg den foretrukne innstillingen.
3. Trykk på ☰.
4. Velg: Favoritter / Lagre gjeldende innstillinger.
5. Trykk på **+** for å legge til innstillingen på listen over: Favoritter.
6. Trykk på OK.

↩ – trykk for å tilbakestille innstillingen.

⊗ – trykk for å avbryte innstillingen.

Tastelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆, - trykk samtidig for å aktivere funksjonen.

☆, - trykk samtidig for å deaktivere funksjonen.

Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på ☰.
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.
5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.
Tilgang til: Timer og lampe er tilgjengelig.
Døren er låst når produktet er slått av.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne 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: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

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.

Klokkefunksjonene

Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å stille inn foretrukket: Avslutte handling
Avslutte handling	Lydsignal - når tiden er ute kommer det et lydsignal. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
	Lydalarm ved endt tilberedning - når tiden er ute kommer det et lydsignal og varmefunksjonen slår seg av.
	Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

ⓘ Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på ◴.
3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på • • •.

4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på ◴.
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på • • •.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på ◴.
2. Trykk på • • •.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på for å se steketiden på hovedskjermen.

5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på ⏲.
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

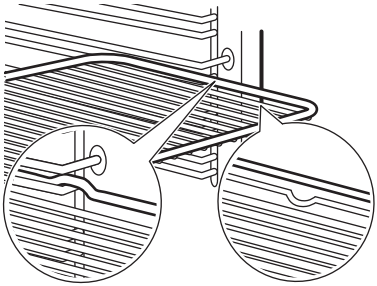
Bruke tilbehøret

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

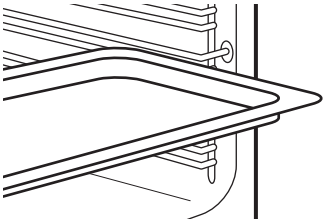
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



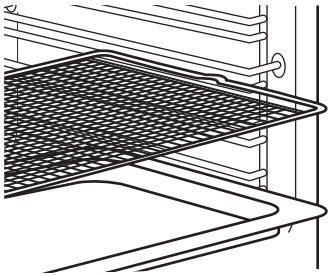
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av innsiden av ovnen.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigene. Plasser stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

AirFry: Rist



Plasser AirFry risten på det tredje hyllenivået. Plasser stekebrettet under.

Ikke bruk AirFry risten med teleskopskinnene, da oljen kan gjøre overflaten glatt og redusere ristens stabilitet.

Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- ℃ - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.
- 🍢 - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk den til flytende retter.

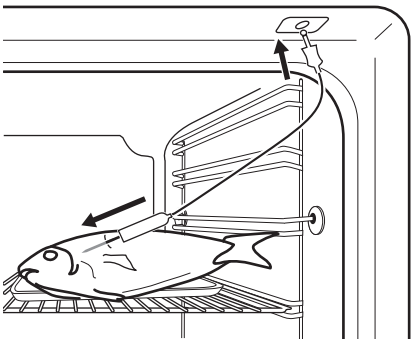
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

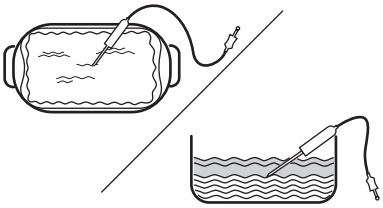
Matlaging med: Steketermometer

⚠ **ADVARSEL!** Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovnstemperaturen.
3. Sett steketermometeret i maten:
   Kjøtt, fjærkre og fisk
   Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett
Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under stekingen. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til Produktbeskrivelse.

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
   - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
   - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermen.
8. Trykk på START .
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

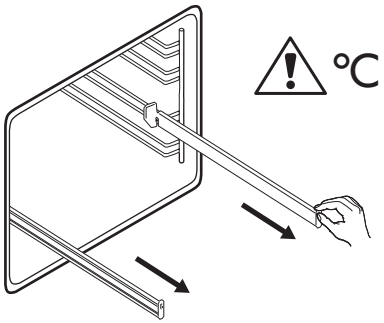
Slik gjør du: Teleskopiske glideskinner

ⓘ Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

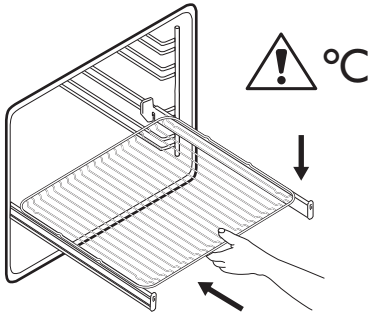
Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

⚠ **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.



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.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

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 mulige resultater.

	℃			
Søt små gjærbakst, 16 stk	180	2	20–30	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	30–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullekake	170	2	25–35	1)
Brownies	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	25–30	3)
Sukkerbrødbunn	180	2	15–25	4)
Formkake med syltetøy	170	2	40–50	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	25–35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 24 stk	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	180	2	25–30	1)
Sandkjeks, 20 stk	150	2	25–35	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Bruk stekebrett eller langpanne
2) Bruk rist.
3) Bruk keramiske porsjonsformer på rist
4) Bruk flanform på rist.
5) Bruk bakeform på rist.
6) Bruk pizzaform på rist.

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		℃		
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Mørdeigkjeks				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Ristet brød				

	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Bruk Stekebrett.
2) Bruk Rist.
3) 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.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
- Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning.Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

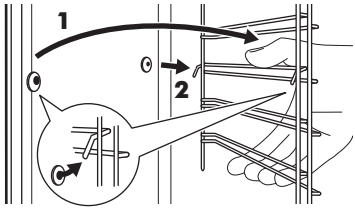
Tilbehør

- 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.

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.

Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.

⚠ **ADVARSEL!** Det er fare for brannskader.

⚠ **FORSIKTIG!** Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Det kan forårsake skade på ovnen eller skapet.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Slå på produktet.
5. Trykk på ☰ / Rengjøring.
6. Velg rengjøringsmodus og trykk på START .

Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP - trykk for å stanse rengjøringen før den er fullført.

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

7. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.
8. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

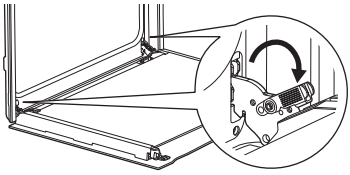
Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

Fjerning og montering av døren

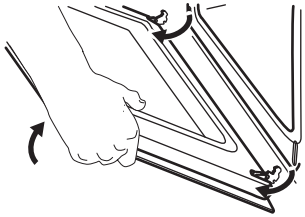
Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele instruksjonen for å fjerne og montere døren før du fjerner glasspanelene.

⚠ **FORSIKTIG!** Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

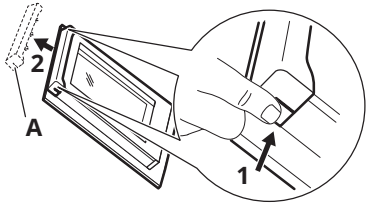
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



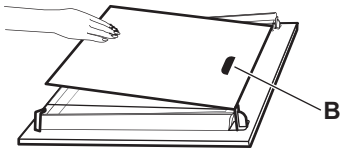
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.
5. Hold i dørlisten **A** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørglasspanelene på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra topppanelet. Sørg for at glasset sklir helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring monterer du glasspanelene, dørlisten og ovnsdøren og lukker låsene på begge hengslene.

Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

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 gjør jeg hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.
ⓘStrømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.	

Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er 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.):	

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Stekebrett	1438 cm^2	
Overelement	2300 W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rangering	3490 W	
Spenning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antall funksjoner	18	

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA	
Modellidentifikasjon	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	STENABY 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.		

Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffekt-modus	20 min
Produkt testet i henhold til: EN 50564.	

Tips for optimalisering

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 .

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingen så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft
Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft (kun for utvalgte modeller).

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.

Hvis et program med Steketid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

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.

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet 🗑 med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

IKEA-Garanti

Hvis du vil gjøre krav på produktgarantien din eller få produktsupport



Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på www.IKEA.com.

For å fullføre forespørselen om service på selvbetjeningsportalen, og for enklere å finne informasjon om produktet ditt eller reservedeler tilknyttet produktet, ber vi deg merke deg IKEA-artikkelnummeret (8-sifret) og serienummeret på produktetiketten.

TA VARE PÅ KJØPS-/ LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	255	Utilizar os acessórios	269
Instruções de segurança	257	Sugestões e dicas	271
Instalação	260	Manutenção e limpeza	273
Descrição do produto	261	Resolução de problemas	275
Painel de commandos	262	Dados técnicos	276
Antes da primeira utilização	263	Eficiência energética	277
Utilização diária	264	Preocupações ambientais	278
Funções adicionais	267	Garantia IKEA	279
Funções do relógio	268		

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 médios de utilização doméstica.
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho 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 o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 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.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.
- 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.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

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 eletricista qualificado.
- O aparelho tem estar 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 de alimentação nem o cabo durante a instalação ou utilização do aparelho. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, isto deve ser efetuado pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm. Utilize o disjuntor de proteção de sobrecorrente exclusivo com um contacto de 3 mm ou mais certificado pela BSMI e coloque-o num local onde o utilizador possa operá-lo.
- Feche completamente a porta do aparelho antes de o ligar à rede elétrica.

Utilização

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e vapores inflamáveis provenientes dos ingredientes alimentares.
- 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.
- 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.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- 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.

Limpeza pirolítica

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no modo pirolítico.

- Durante a limpeza pirolítica, são libertados fumos que não são prejudiciais para os seres humanos, incluindo bebés ou pessoas com problemas de saúde.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos. Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos quando o programa de autolimpeza pirolítica está em funcionamento.
- Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - Todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras, calhas laterais/ telescópicas, etc. fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.

- A limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima são operações a altas temperaturas que podem libertar fumos dos resíduos de cozinhados e materiais de construção e, por isso, aconselha-se vivamente aos consumidores:
  - Garantir uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - Garanta uma boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Certifique-se de que todos os animais de estimação (especialmente as aves) são transportados o mais longe possível do local onde se encontra o aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima. Mantê-los numa divisão diferente seria a opção preferida durante o ciclo pirolítico e até o aparelho arrefecer novamente até à temperatura ambiente. Deve ser fornecida uma boa ventilação durante e após o ciclo pirolítico (até ao arrefecimento do aparelho) e o primeiro ciclo de utilização com a temperatura máxima.

Iluminação interna

⚠ **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: 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 eléctrica 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.

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

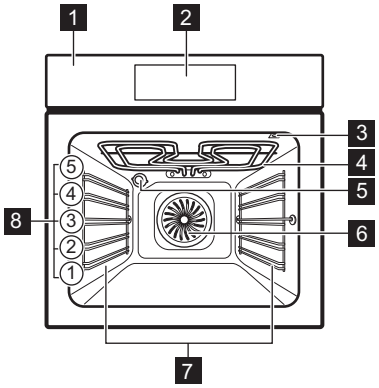
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
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



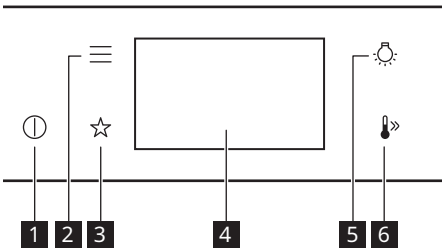
1 Painel de comandos
2 Visor
3 Tomada para a sonda térmica
4 Elemento de aquecimento
5 Lâmpada
6 Ventilador
7 Apoio para prateleira, amovível
8 Nível das prateleiras

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.
- **AirFry: Prateleira em grelha** x 1
  Para fritar alimentos com menos óleo ou sem papel vegetal.
  Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
  Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de commandos

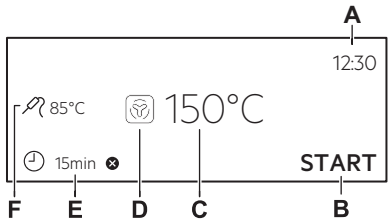
Descrição geral do painel de comandos



1	**On / Off** Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	**Menu** Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	**Favoritos** Lista as definições favoritas.
4	**Visor** Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	**Interruptor da lâmpada** Para acender e apagar a lâmpada.
6	**Aquecimento Rápido** Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

Visor

Visor com funções chave definidas.



A. Hora
B. INICIAR / PARAR
C. Temperatura
D. Tipos de aquecimento
E. Temporizador
F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor	
OK	Para confirmar a seleção/definições.
〈	Para voltar um nível no menu.
↩	Para desfazer a última ação.
	Para ativar e desativar as opções.
	O aparelho está bloqueado.
	A função de alarme sonoro está ativada.
STOP	O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.
	Apenas a mensagem pop-up está ativada.
	função Início programado está ativada.
	Para cancelar as definições.

O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

Antes da primeira utilização

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

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.

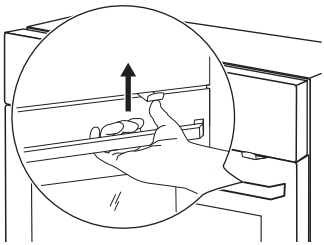
1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
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.

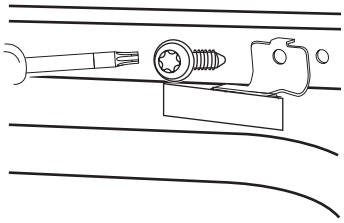
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

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.

Funções de cozedura

NORMAL

	**Grelhador** Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
	**Grelhador ventilado** Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.
	**Ventilado + Resistência Circ** 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.
	**Congelados** Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).
	**Calor superior/inferior** Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	**Função Pizza** Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
	**AirFry** Fritar alimentos com menos óleo e sem papel vegetal.
	**Aquecimento inferior** Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.
	**Pão** Para cozer pão.
	**Massa de pão** Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.

ⓘ Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

ESPECIAIS

	**Conservar** Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.
	**Secar** Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.
	**Aquecer pratos** Para pré-aquecer pratos para servir.

	Descongelar Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Gratinado Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.
SLOW COOK	**Aquecimento a Baixa temp.** Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego). Para obter um sabor mais rico e alourar melhor, sele a carne antes de a colocar no forno.
	Função manter quente Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.
	Ventilado com Resistência Esta função foi concebida para otimizar a utilização do calor num único nível de cozedura. Ao utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir da temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológicoEU 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. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START.

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte Utilizar os acessórios, Sonda de alimentos.

6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

Menu

Prima para entrar no menu.

Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.
Limpeza	Lista os programas de limpeza.
Favoritos	Lista as definições favoritas.
Opções	Para definir a configuração do aparelho.

Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza

Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

Submenu para: Opções

Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de cozedura.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para ⏻.
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Versão do software	Informações sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:
- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima ☰.
3. Prima 🍳. Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START .

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Funções adicionais

Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de cozedura e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima ☰.
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima **+** para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.

Prima ↩ para repor a definição.

Prima ⊗ para cancelar a definição.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆, 🌡» - prima em simultâneo para ligar a função.

☆, 🌡» - prima em simultâneo para desligar a função.

Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação acidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima ☰.
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada. Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível. A porta é bloqueada quando o aparelho é desligado.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

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, Sonda térmica, Hora de fim.

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.

Funções do relógio

Descrição das funções do relógio

Função	Descrição
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.
	Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima ◴.
3. Acertar as horas.

Pode selecionar a ação final preferida premindo • • •.

4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima ◴.
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima • • •.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Definição: Temporizador crescente

1. Prima ◴.
2. Prima • • •.
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima ⏲.
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

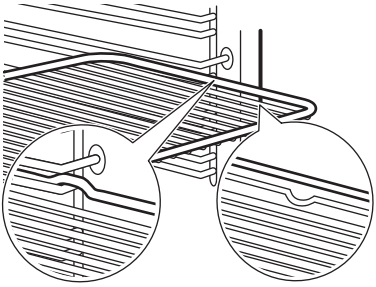
Utilizar os acessórios

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

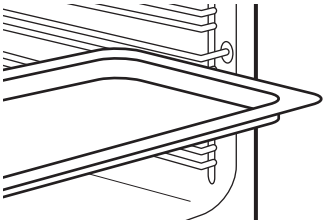
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



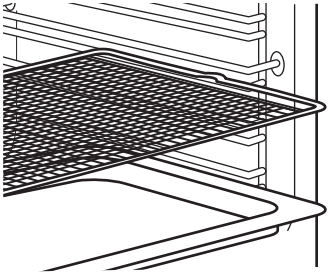
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

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.

AirFry: Prateleira em grelha



Coloque a prateleira em grelha AirFry na terceira posição de prateleira. Coloque o tabuleiro para assar por baixo.

Não utilize a prateleira em grelha AirFry com as calhas telescópicas, pois o óleo pode tornar a sua superfície escorregadia e reduzir a estabilidade da prateleira em grelha.

Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- ℃ - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
- 🍗 - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

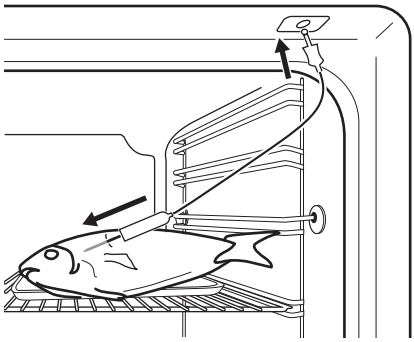
- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função de aquecimento e da temperatura.

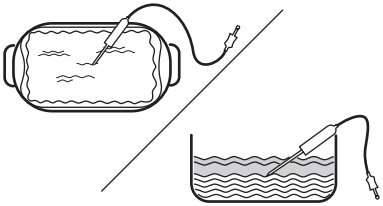
Cozinhar com: Sonda térmica

⚠ **AVISO!** Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento ou um prato e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:
   Carne, aves e peixe
   Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola
Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte Descrição do produto.

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5. - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:
   - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
   - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.
7. Selecione a opção e repetidamente prima OK para ir para o ecrã principal.
8. Prima o botão START.
9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

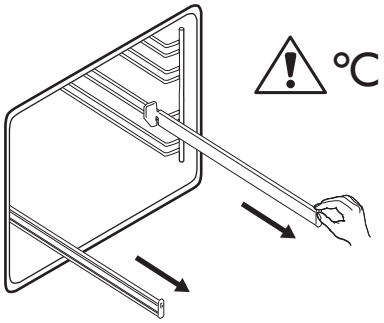
Utilização: Calhas telescópicas

ⓘ Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

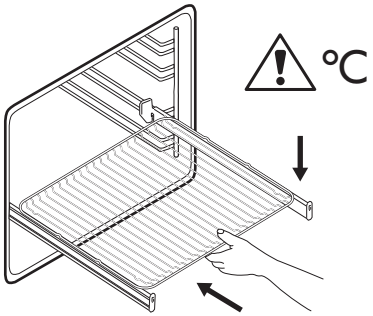
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

⚠ **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.



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.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

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.

	℃			
Pastéis doces, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Pastéis, 9 unidades	180	2	30 – 40	1)
Pizza, congelada, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Torta suíça	170	2	25 – 35	1)
Brownie	175	3	25 – 30	1)
Soufflé, 6 unidades	200	3	25 – 30	3)
Base flan massa lev.	180	2	15 – 25	4)
Bolo Victoria	170	2	40 - 50	5)
Peixe escalfado, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Peixe inteiro, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Filete de peixe, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Carne escalfada, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Biscoitos, 16 unidades	180	2	20 - 30	1)
Macarons, 24 unidades	180	2	25 – 35	1)
Queques, 12 unidades	170	2	30 – 40	1)
Pastelaria salgada, 20 unidades	180	2	25 – 30	1)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	150	2	25 – 35	1)
Tarteletes, 8 unidades	170	2	20 - 30	1)
Legumes, escalfados, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Omeleta de legumes	200	3	25 – 30	6)
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

1) Utilize um tabuleiro para assar ou um tabuleiro para recolha de gordura.
2) Utilize uma prateleira em grelha.
3) Utilize ramekins cerâmicos na prateleira em grelha.
4) Utilize uma forma com base para flan na prateleira em grelha.
5) Utilize um tabuleiro de assar na prateleira em grelha.
6) Utilize uma forma de pizza na prateleira em grelha.

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

		℃		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 e 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 e 4	160	40 - 60	2) 3)
Bolo seco friável				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 e 4	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosta				
	4	máx.	1 - 5	2) 3)

1) Utilize Tabuleiro para assar.
2) Utilize Prateleira em grelha.
3) 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.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.
- Limpe as manchas difíceis com um produto de limpeza especial para fornos.

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.

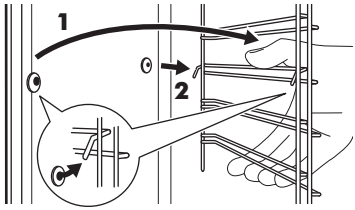
Acessórios

- 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.

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 pirolítica

Utilize-o para limpar o aparelho e queimar os resíduos.

⚠ **AVISO!** Há o risco de queimaduras.

⚠ **CUIDADO!** Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Pode causar danos no forno ou no armário.

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Ligue o aparelho.
5. Prima / Limpeza.
6. Selecione o modo de limpeza e prima START.

Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.

Não utilize o aparelho até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

7. Quando a limpeza terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.
8. Limpe o interior do forno com um pano macio. Retire os resíduos do fundo do forno.

Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

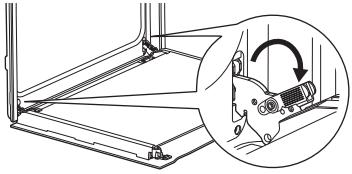
Usar a função: Limpeza pirolítica.

Remover e instalar a porta

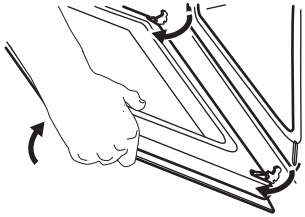
Um forno possui três painéis de vidro. É possível remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpeza. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

⚠ **CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

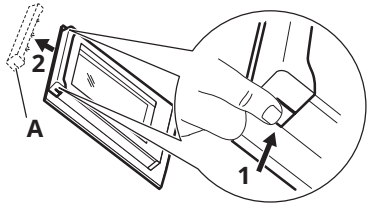
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



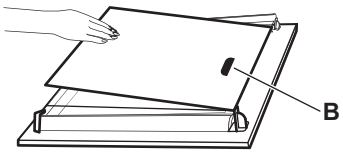
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **A** 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, feche os trincos de ambas as dobradiças.

Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. A zona de impressão **B** (se houver) deve estar virada para o interior do forno. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

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...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.

Descrição do problema	Causa e solução
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
ⓘ Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	

Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

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

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 361 mm 416 mm

Área do tabuleiro para assar	1438 cm²
Elemento de aquecimento superior	2300 W
Elemento de aquecimento inferior	1000 W
Grelhador	2300 W
Anel	2400 W
Potência total	3490 W
Tensão	220 - 240 V
Frequência	50 - 60 Hz
Número de funções	18

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	IKEA	
Identificação do modelo	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.		

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min
Aparelho testado de acordo com: EN 50564.	

Dicas de otimização

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 recipientes metálicos e formas e recipientes escuros e não refletores

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 com o ventilador (apenas modelos selecionados).

Calor 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.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

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.

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 elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Garantia IKEA

Se pretender acionar a garantia do seu produto ou obter suporte para o produto, agradecemos que nos contacte



Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em www. IKEA.com.

Para concluir o seu pedido de assistência técnica no portal de self-service e encontrar mais facilmente informações sobre o seu produto ou peças sobresselentes relacionadas com o mesmo, recomendamos que anote o número de artigo IKEA (8 dígitos) e o número de série presentes na etiqueta do produto.

GUARDE O COMPROVATIVO DE COMPRA / ENTREGA!

É o seu comprovativo de compra; a garantia não será válida sem ele. O recibo também contém o nome e o número de artigo IKEA (8 dígitos) de cada eletrodoméstico comprado.

Leia atentamente a documentação técnica fornecida com o seu aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad 280
Instrucciones de seguridad 282
Instalación 285
Descripción del producto 286
Panel de control 287
Antes del primer uso 288
Uso diario 289
Funciones adicionales 292
Funciones de reloj 293
Uso de accesorios 294
Consejos 296
Limpieza y mantenimiento 298
Solución de problemas 300
Datos técnicos 302
Eficiencia energética 302
Aspectos medioambientales 304
Garantía IKEA 304

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: Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- 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: Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos,

lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.
- 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.
- Utilice únicamente el sensor de alimentos recomendado para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Installation

⚠ **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 estar conectado 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 múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni el cable de alimentación durante la instalación o el uso del aparato. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo

nuestro centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran 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. Utilice el disyuntor de protección exclusivo contra sobrecorrientes con un contacto de 3 mm o más con certificación BSMI y colóquelo en un lugar donde el usuario pueda utilizarlo.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.

Uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que puede salir aire caliente o vapores inflamables procedentes de los ingredientes alimentarios.
- 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.
- No deje que los 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.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- 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.

Limpieza Pirolítica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones/Incendio/Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Durante la limpieza pirolítica se liberan humos que no son perjudiciales para los seres humanos, incluidos lactantes o personas con afecciones de salud.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante el proceso de limpieza de todos los hornos pirolíticos. Las mascotas pequeñas también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos pirolíticos cuando se realiza la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica, elimine del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - todos los objetos extraíbles (incluidos los estantes suministrados con el producto) y, en especial, todos los recipientes, bandejas, utensilios, sartenes con superficies antiadherentes, etc.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica y el primer uso a máxima temperatura son modos de funcionamiento que pueden liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:

  - Proporcionar la ventilación adecuada durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - Aplicar la ventilación adecuada durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- Asegúrese de que cualquier animal doméstico (especialmente las aves) permanezca lo más lejos posible del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y del primer uso a temperatura máxima. La opción preferida durante el ciclo pirolítico y hasta que el aparato se enfríe de nuevo a temperatura ambiente sería cambiarlos a una habitación diferente. Debe proporcionarse una buena ventilación durante y después de las operaciones que se realizan durante el ciclo pirolítico (hasta que el aparato se enfríe) y del primer ciclo de uso a temperatura máxima.

Iluminación interna

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio 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.

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

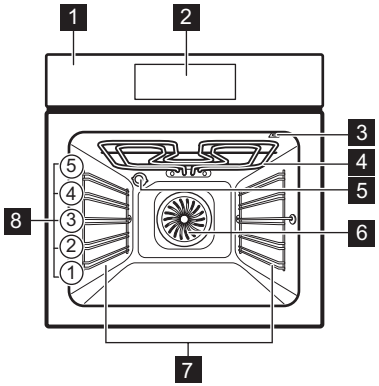
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
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



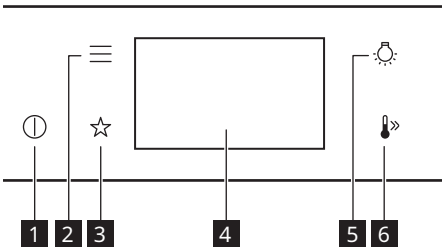
1 Panel de control
2 Pantalla
3 Toma de la sonda térmica
4 Elemento térmico
5 Bombilla
6 Ventilador
7 Soporte de estante, extraíble
8 Posiciones de las parrillas

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.
- **AirFry: Parrilla** x 1
  Para freír los alimentos con menos aceite o sin papel de hornear.
  Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
  Para estantes y bandejas.

Panel de control

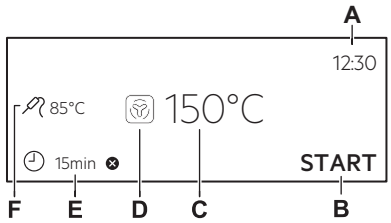
Vista general del panel de control



1	**Encendido/ON / Apagado/OFF** Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	**Menú** Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
3	**Favoritos** Muestra los ajustes favoritos.
4	**Pantalla** Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	**Interruptor de la lámpara** Enciende y apaga la luz.
6	**Calentamiento rápido** Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



A. Hora
B. INICIO / PARAR
C. Temperatura
D. Funciones de cocción
E. Temporizador
F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla	
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
〈	Para retroceder un nivel en el menú.
	Para deshacer la última acción.
	Para activar y desactivar las opciones.
	El aparato está bloqueado.
	La función de alarma sonora está activada.
STOP	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
	Solo está activado el mensaje emergente.
	La función Inicio retardado está activada.
	Para cancelar el ajuste.

La pantalla muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla , Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

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.

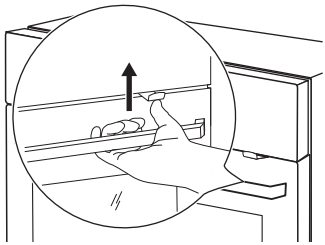
1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 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.

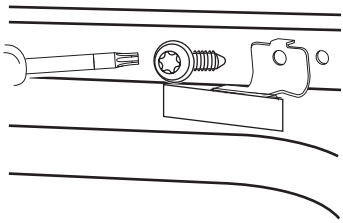
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

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

ESTÁNDAR

	**Grill** Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	**Grill Turbo** Para asar porciones grandes de carne, incluidas aves, con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
	**Aire caliente** Para asar carne y hornear tartas y bizcochos. Ajuste una temperatura más baja que para la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	**Congelados** Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).
	**Cocción convencional** Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	**Función Pizza** Para hornear pizza y otros platos que requieren más calor por abajo.
	**AirFry** Freír alimentos con menos aceite y sin papel para hornear.
	**Calor inferior** Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos por la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.
	**Horneado de pan** Para hornear pan.
	**Leudar masas** Para acelerar la subida de la masa con levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.

ⓘ La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

PLATOS ESPECIALES

	**Conservar** Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja para hornear llena de agua, utilizando tarros resistentes al calor con cierre a bayoneta o con tapas de rosca del mismo tamaño.
	**Desecar alimentos** Para secar rodajas de fruta, verduras y setas. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.
	**Calientaplatos** Para precalentar platos para servir.

	Descongelar Para descongelar (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
	Gratinar Para platos como lasaña o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
SLOW COOK	**Cocción lenta** Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero). Para un sabor más intenso y un mejor dorado, selle la carne antes de colocarla en el horno.
	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse mientras los mantiene calientes. Cubra los platos si es necesario.
	Horneado húmedo + ventilador Esta función está diseñada para optimizar el aprovechamiento del calor al hornear en un solo nivel. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. Es posible que la potencia calorífica se reduzca. Para obtener más información, consulte «Notas sobre Horneado húmedo + ventilador» en el capítulo «Uso diario».

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. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.

Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sensor de alimentos.

6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

Menú

Pulse para acceder al menú.

Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.

Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 2 h 30 min.

Submenú de: Opciones

Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Configuración

Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ⏻.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Versión del software	Información sobre la versión del software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:
- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Pulse 🍳. Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START .

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Funciones adicionales

Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione los ajustes preferidos.
3. Pulse ☰.
4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
5. Pulse **+** para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
6. Pulse OK.

↺ - Pulse este símbolo para restablecer el ajuste.

⊗ - Pulse ese símbolo para cancelar el ajuste.

Bloqueo función

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆, 🌡» - pulsar al mismo tiempo para activar la función.

☆, 🌡» - pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse ☰.
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
5. Apague el aparato.

Bloqueo de seguridad está activado. Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles. La puerta está bloqueada cuando el aparato está apagado.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

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, Sonda térmica, Hora de fin.

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.

Funciones de reloj

Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.
Finalizar acción	Sonar la alarma - Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar - Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de calentamiento.
	Solo mediante mensaje emergente - Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

ⓘ Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ◴.
3. Ajuste la hora.

Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando • • •.

4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

Ajuste: Inicio retardado

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ◴.
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse • • •.
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse ◴.
2. Pulse • • •.
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse ⏲.
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse OK.

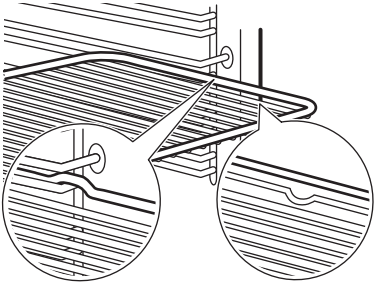
Uso de accesorios

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

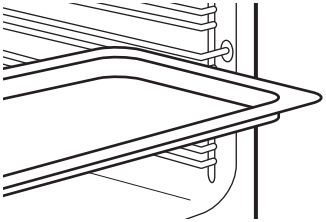
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



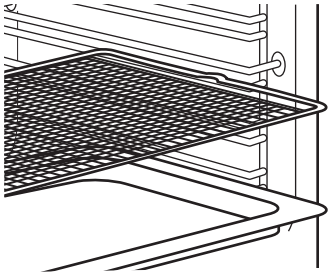
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Introduzca 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.

AirFry: Parrilla



Coloque la parrilla AirFry en el tercer nivel. Coloque la bandeja de horno debajo.

No utilice la parrilla AirFry con los carriles telescópicos, ya que el aceite podría hacer que su superficie sea resbaladiza y reducir su estabilidad.

Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
- : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.

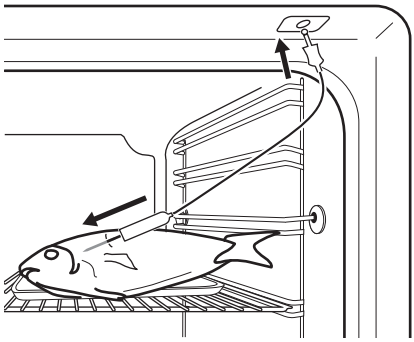
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

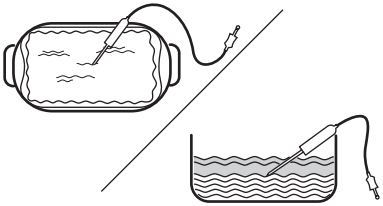
Cocinar con: Sonda térmica

⚠ **ADVERTENCIA!** La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción o un plato y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:
   Carne, aves y pescado
   Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado
Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido.
Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
   - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
   - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse varias veces OK para ir a la pantalla principal.
8. Pulse START.
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

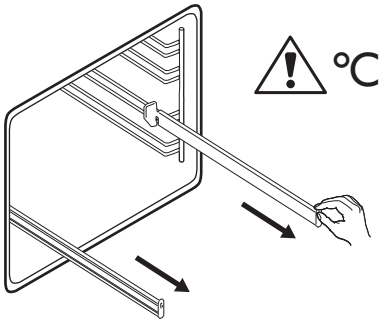
Uso de: Carriles telescópicos

ⓘ Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

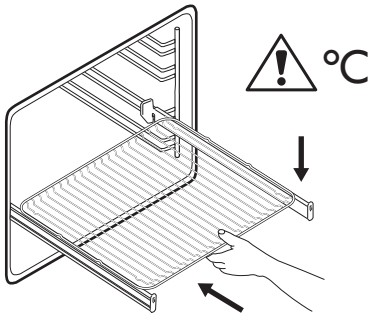
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

⚠ **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.



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.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida

	Funciones de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

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	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
2) Utilice la parrilla.
3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 y 4	150 - 160	20 - 35	1)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 y 4	160	40 - 60	2) 3)
Galletas masa quebr				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 y 4	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tostadas				
	4	máx.	1 - 5	2) 3)

1) Use Bandeja.
2) Use Parrilla.
3) 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.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.
- Elimine las manchas resistentes con un limpiador especial para hornos.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

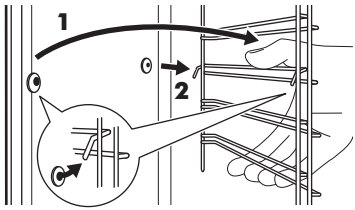
Accesorios

- 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.

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 Pirolítica

Utilícelo para limpiar el aparato y quemar los residuos.

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Ponga en marcha el aparato.
5. Pulse ☰ / Limpieza.
6. Seleccione el modo de limpieza y pulse START .

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - Pulse aquí para parar la limpieza antes de que termine.
No utilice el aparato hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

7. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
8. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

Aviso De Limpieza

Se recomienda impiar cuando aparece el aviso.

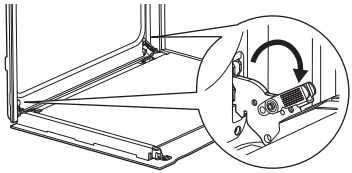
Use la función: Limpieza pirolítica.

Extracción e instalación de la puerta

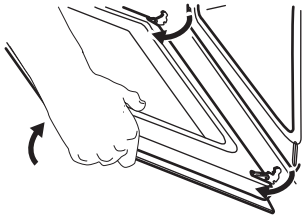
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal.Puede retirar la puerta del horno y los paneles de cristal internos para limpiarlos. Lea enteramente las instrucciones de «Extracción e instalación de la puerta» antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

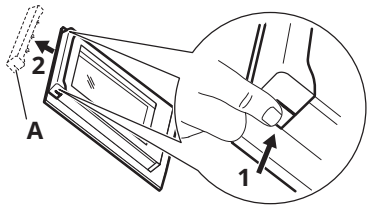
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



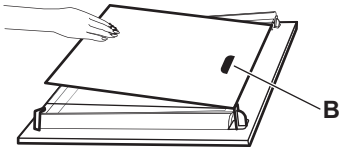
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** 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. Sujete los paneles de vidrio de la puerta por el borde superior y tire de ellos con cuidado uno a uno. Comience por el panel superior. Asegúrese de que el vidrio se deslice completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Tras la limpieza, instale los paneles de vidrio, el embellecedor de la puerta y la puerta del horno. A continuación, cierre los pestillos de ambas bisagras.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

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.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente de 300°C.
4. Instale la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

Descripción del problema	Causa y solución
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulta Funciones de reloj.
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la lámpara. Para obtener más información, consulta Limpieza y mantenimiento.
ⓘ Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	

Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

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 producto (PNC):	

Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Altura Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área de la bandeja	1438 cm^2	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	2400 W	
Potencia total	3490 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	
Número de funciones	18	

Eficiencia energética

Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.		

Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

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
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.	

Consejos de optimización

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 recipientes de cocina de metal así como moldes y contenedores oscuros no reflectantes .

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
Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).

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.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

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.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo 🗑 con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Garantía IKEA

Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica



Por favor, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de IKEA.Encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www.lKEA.com.

Para completar su solicitud de reparación en el portal de autoservicio y facilitar la búsqueda de información sobre su producto o de las piezas de repuesto relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA / ENTREGA!

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía.El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Innehåll

Säkerhetsinformation	305	Använda tillbehören	318
Säkerhetsanvisningar	307	Råd och tips	320
Installation	310	Underhåll och rengöring	322
Produktbeskrivning	311	Felsökning	324
Kontrollpanel	311	Tekniska data	325
Före första användning	312	Energieffektivitet	325
Daglig användning	313	Miljöskydd	327
Ytterligare funktioner	316	Garanti från IKEA	327
Klockfunktioner	317		

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.

- VARNING! 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 tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum 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.
- VARNING! Produkten 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 ugnsformar.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installeras 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.

- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna produkt.

Säkerhetsanvisningar

Installation

⚠ **VARNING!** 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 täckta 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

⚠ **VARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Se till att inte skada stickkontakten eller kabeln under installation eller användning av produkten. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut 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 den exklusiva överströmsskyddsbrytaren med en kontakt på 3 mm eller mer som är certifierad av BSMI och placera den på en plats där användaren kan använda den.
- Stäng produktens lucka helt innan du kopplar in den i elnätet.

Använd

⚠ **VARNING!** Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under användning, eftersom varm luft och brandfarliga ångor från ingredienserna 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.
- 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.

⚠ **VARNING!** 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.
  - häll 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

⚠ **VARNING!** 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.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.

- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Pyrolytisk rengöring

⚠ **VARNING!** I pyrolysläget finns risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök).

- Under pyrolytisk rengöring frigörs ångor som inte är skadliga för människor, inklusive spädbarn eller personer med medicinska tillstånd.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolysugnar. Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor. teleskopskenor osv. som medföljer produkten), särskilt non-stick kastruller, stekpannor, plåtar, köksredskap med mera.
- Teflonytor på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varmluft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörj god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - Ombesörj ventilation under och efter första användningen vid maximal temperatur.
- Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten. Det bästa alternativet under det pyrolytiska programmet och tills produkten har svalnat till rumstemperatur igen är att hålla husdjuren i ett annat rum. God ventilation måste tillhandahållas under och efter (tills produkten har svalnat av) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

Invändig belysning

⚠ **VARNING!** 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 hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

⚠ **VARNING!** 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

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

ⓘ Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

⚠ **VARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

ⓘ Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen 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

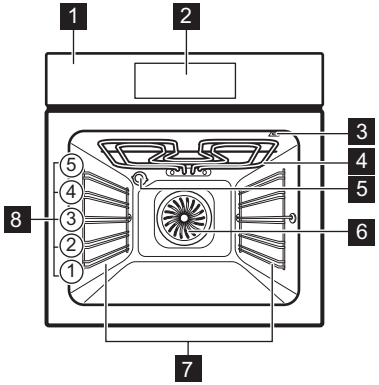
För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm^2)
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



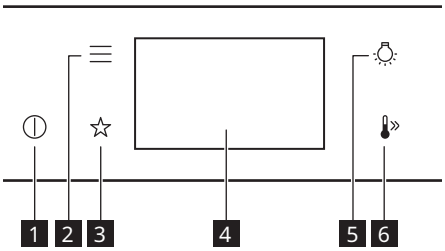
1 Kontrollpanel
2 Display
3 Uttag för matlagningstermometern
4 Värmeelement
5 Lampa
6 Fläkt
7 Ugnsstege, borttagbar
8 Hyllplaceringar

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.
- **AirFry: Galler** x 1
  Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
  Max tvättmängd: 5.kg
- **Matlagningstermometer** x 1
  För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor** x 1 sats
  För galler och plåtar.

Kontrollpanel

Översikt av kontrollpanelen

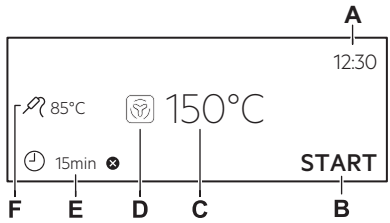


1	**På / Av** Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

2	**Meny** Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	**Favoriter** Förteckning av favoritinställningar.
4	**Display** Visar produktens aktuella inställningar.
5	**Lampans brytare** Tända och släcka lampan.
6	**Snabb uppvärmning** Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

Display

Display med inställda funktioner.



A. Klockslag
B. START / STOP
C. Temperatur
D. Tillagningsfunktioner
E. Timer
F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen	
OK	För att bekräfta val/inställning.
〈	Gå tillbaka en nivå i menyn så här.

Indikeringar på displayen	
	Ångra den senaste åtgärden så här.
	För att slå på och stänga av funktionerna.
	Produkten är låst.
	Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
STOP	Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
	Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
	Fördröjd start är aktiverad.
	Avbryta inställningen.

Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

Före första användning

VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

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.

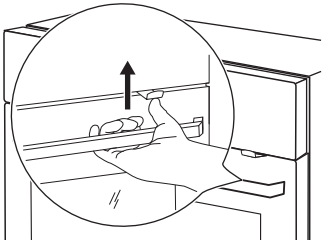
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen 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 milt 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.

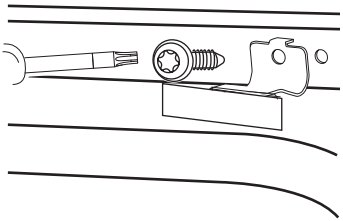
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

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 torxnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



Daglig användning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Matlagningsfunktioner

STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning För att steka större köttstycken eller fågelkött med ben på en ugnsnivå. För att bryta och göra gratänger.
	Varmluft För att steka kött och baka tårtor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme eftersom fläkten fördelar värmen jämnt över ugnens insida.
	Fryst mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/Paj Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	AirFry Steker mat med mindre olja och utan bakplåtspapper.
	Undervärme Välj denna funktion efter en tillagning för att bryna maten mer på botten vid behov. Använd den lägsta ugnsnivån.
	Brödbakning För att baka bröd.
	Jäsning av deg För att påskynda jästdegens jäsningsprocess. Täck degens yta för att förhindra att den torkar ut.

ⓘ Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

SPECIAL

	Konservering För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd ugnsnivån längst ner.
	Torkning För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.
	Tallriksvärmning För förvärmning av tallrikar för servering.
	Upptining För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
	Gratinering För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
SLOW COOK	**Långsam tillagning** Tillagning med låg temperatur. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm). För en fylligare smak och bättre stekyta, se till att steka köttet innan du lägger det i ugnen.
	Varmhållning För varmhållning av maträtter. Observera att vissa rätter kan fortsätta att tillagas och torka ut medan de hålls varma. Täck över rätterna vid behov.
	Bakning med fukt Den här funktionen är till för att optimera värmeanvändningen på en bakningsnivå. När du använder den här funktionen kan temperaturen inuti produkten skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning och anvisningar om: Bakning med fukt.

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. Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.

Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.

6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

Meny

Tryck på ☰ för att öppna menyn.

Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Pyrolytisk rengöring, snabb	Varaktighet: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Varaktighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Varaktighet: 2 h 30 min.

Undermeny för: Tillval

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Detta är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för ⏻.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på ☰.
3. Tryck på 🍳. Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START .

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Ytterligare funktioner

Favoriter ☆

Du kan spara upp till 3 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på ☰.
4. Välj Favoriter / Spara aktuell inställning.
5. Tryck på **+** för att lägga till inställningen till listan med Favoriter.
6. Tryck på OK.

↩ – tryck för att återställa inställningen.

⊗ – tryck för att avbryta inställningen.

Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆, 🌡» – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆, 🌡» – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på ☰.
3. Välj Tillval / Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.
Tillgång till Timer och lampan är tillgänglig.
Luckan är låst när produkten är avstängd.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

(°C)	(t)
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, Matlagningstermometer, Sluttid.

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.

Klockfunktioner

Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in det du önskar: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
	Ljudalarm och avsluta matlagning – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av.
	Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Max är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.

Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på Klockslag.
3. Ställ in önskad tid.för timern.
4. Tryck på OK.

Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på • • •.

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på • • •.
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Inställning: Upptimer

1. Tryck på .
2. Tryck på • • •.
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ⏲.
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

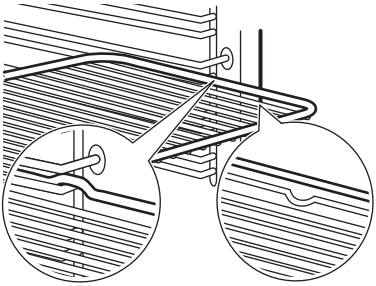
Använda tillbehören

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

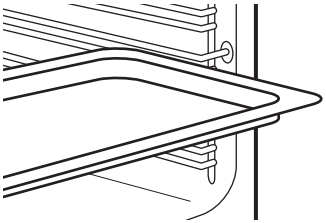
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



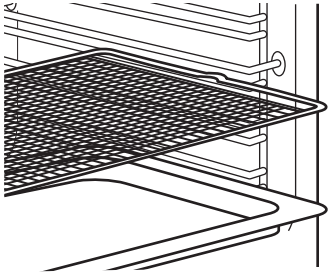
Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida.

AirFry: Galler



Placera AirFry gallret på den tredje ugnsnivån. Lägg bakplåten under.

Använd inte AirFry gallret med teleskopskenorna, eftersom oljan kan göra ytan hal och minska gallrets stabilitet.

Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
- – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

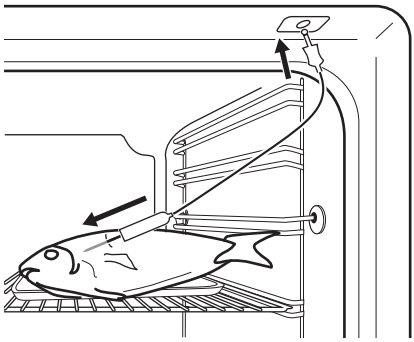
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

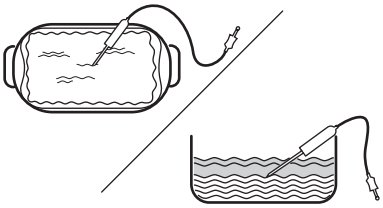
Tillagning
med: Matlagningstermometer

⚠ **VARNING!** Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:
   Kött, fågel och fisk
   Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta
Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag.
Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning.

På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. - tryck för att välja tillagningstemperatur.
6. • • • - tryck för att ställa in önskat alternativ:
   - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
   - Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START .
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

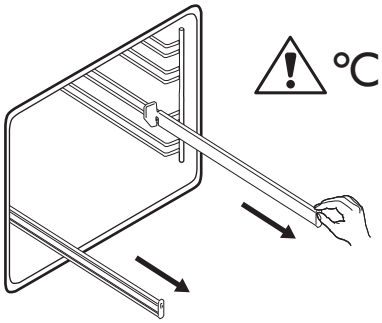
Använda: Teleskopskenor

ⓘ Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

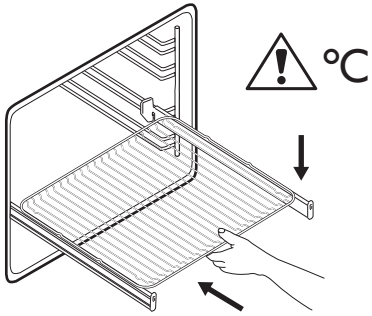
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

⚠ **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.



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.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

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.

	℃			
Vetebullar, 16 st	180	2	20–30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30 – 40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulltårta	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25–30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15–25	4)
Viktoriakaka	170	2	40–50	5)
Pocherad fisk, 0.3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Fiskfilé, 0.3 kg	180	3	25–30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)
Macaroons, 24 st	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30 – 40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25–30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25–35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0.4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Använd långpanna eller djup form.
2) Använd gallret.
3) Använd keramiska portionsformar på galler.
4) Använd brylépuddingform på galler.
5) Använd gratängform på galler.
6) Använd pizzaform på galler.

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

		℃		
Småkakor, 20 st/plåt				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 och 4	150 - 160	20 - 35	1)
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 och 4	160	40 - 60	2) 3)
Mördegskakor, kex				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 och 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Rostat bröd				

		°C		
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Använd Bakplåt.
2) Använd Galler.
3) 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 milt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett milt rengöringsmedel.
- Rengör envisa fläckar med ett speciellt ugnsrengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

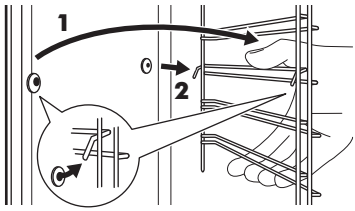
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

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.

Pyrolytisk rengöring

Använd den för att rengöra produkten och bränna bort rester.

⚠ **VARNING!** Det finns risk för brännskador.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen eller skåpet.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.
4. Slå på ugnen.
5. Tryck på ☰ / Rengöring.
6. Välj rengöringsläge och tryck på START. När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går på en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.
Använd inte produkten förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

7. Stäng av produkten när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat.
8. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa. Ta bort rester från ugnsbotten.

Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

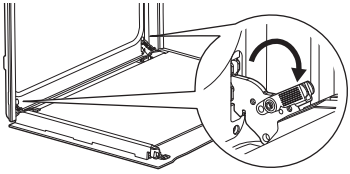
Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

Demontering och montering av luckan

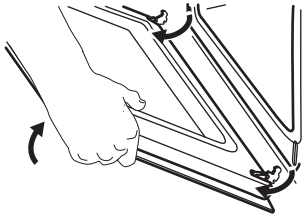
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna ”Ta bort och installera luckan” innan du tar bort glaspanelerna.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

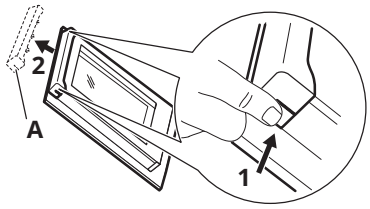
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



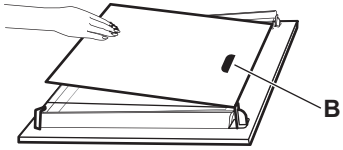
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** 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 dörrglasen i dess överkanter och dra försiktigt ut dem ett i taget. Börja med den översta panelen. Se till att glaset glider ut helt ur stöden.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring monterar du glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan samt stänger spärrarna på båda gångjärnen.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida. Om luckan är

korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

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 som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
ⓘ Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	

Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	480 mm 361 mm 416 mm
Område på bakplåten	1438 cm^2	
Värmeelement för övervärme	2300 W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Totalmärkning	3490 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	18	

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	IKEA	
Modellidentifiering	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.		

Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min
Produkten har testats enligt: EN 50564.	

Optimeringstips

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.

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
Använd om möjligt varmluftsfunktionen (endast utvalda modeller).

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.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

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.

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är märkta med symbolen 🗑 med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

Garanti från IKEA

Om du vill göra anspråk på din produktgaranti eller få produktsupport



Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningsportalen eller telefonnumret på www.IKEA. com.

För att du ska kunna slutföra din serviceförfrågan i självbetjäningsportalen och lättare hitta information om din produkt eller reservdelar till den, ber vi dig att anteckna artikelnumret från IKEA (8 siffror) och serienumret som finns på produktetiketten.

SPARA INKÖPS- OCH LEVERANSKVITTOT!

Det är ditt inköpsbevis. Garantin gäller inte utan det. På kvittot visas även namnet och artikelnumret från IKEA (8 siffror) för varje produkt som köpts.

Vi ber dig att noga läsa igenom den tekniska dokumentationen som medföljer produkten innan du kontaktar oss.



701130892-B-432026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2591747-2