FORNEBY

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

Design and Quality
IKEA of Sweden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DANSK	6
NEDERLANDS	40
ENGLISH	75
SUOMI	109
FRANÇAIS	144
DEUTSCH	180
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	217
ÍSLENSKA	256
ITALIANO	291
NORSK	327
PORTUGUÊS	361
ESPAÑOL	398
SVENSKA	434

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6
Sikkerhedsanvisninger	8
Installation	11
Produktbeskrivelse	12
Betjeningspanel	12
Før brug første gang	13
Daglig brug	14
Urfunktioner	21
Brug af tilbehøret	22
Ekstrafunktioner	25
Råd og tips	26
Vedligeholdelse og rengøring	29
Fejlfinding	35
Tekniske data	36
Energieffektiv	37
Menustruktur	38
Miljøhensyn	39

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 apparatet.
- 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

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Tag stikket ud inden vedligeholdelse.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, inden det er monteret der, hvor det skal indbygges.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.

Sikkerhedsanvisninger

Installation

⚠ **ADVARSEL!** Apparatet må kun installeres 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.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	580 (600) mm
Kabinetbredde	560 mm
Kabinetdybde	550 (550) mm
Højden foran på apparatet	589 mm
Højden bagest på apparatet	571 mm
Bredden foran på apparatet	595 mm
Bredden bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

El-forbindelse

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

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.

- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.

Brug

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

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

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

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

Vedligeholdelse og rengøring

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overflademateriale.
- Fedt og madrester i apparatet 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 pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
  - alle madrester, spildt olie og fedt
  - alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle slip let-gryder, pander, bakker, 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 det pyrolytiske program, og indtil apparatet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges for god ventilation under og efter (indtil apparatet køler ned) brug af det pyrolytiske program og første anvendelse ved maksimal temperatur.

Indvendig belysning

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

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

Service

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

Bortskaffelse

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

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågen, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.
- **Emballage**:
  Emballagen kan genbruges. Plastikdele er mærket med internationale forkortelser, f.eks. PE, PS, osv. Aflevér emballagen i de rette affaldsbeholdere på kommunens genbrugsplads.

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 tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

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

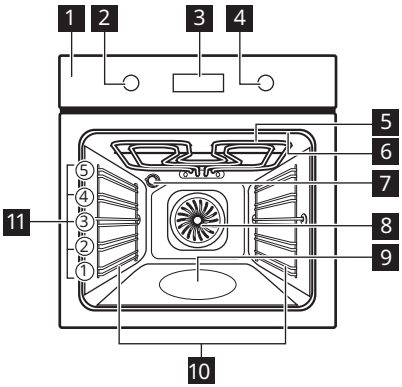
Se tilsluttet effekt i alt på typeskiltet for at få oplysninger om kablets tværsnit. Du kan også se i tabellen:

Effekt i alt (W)	Kablets tværsnit (mm^2)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Jordkablet (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end fase- og nulkabler (blå og brune kabler).

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



1 Betjeningspanel
2 Knap til ovnfunktioner
3 Skærm
4 Kontrolknap
5 Varmelegeme
6 Stik til termometer
7 Ovnpære
8 Blæser
9 Prægning i ovnrum
10 Ovnribbe, udtagelig
11 Ovnriller

Tilbehør

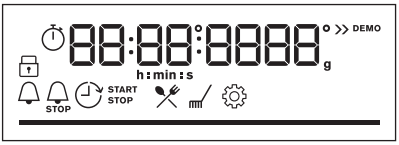
- **Grillrist** x 2
  Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1
  Til kager og småkager.
- **Grill / bradepande** x 1
  Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer** x 1
  Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt
  Til hylder og plader.

Betjeningspanel

Oversigt over betjeningspanel

				OK		
Timer	Hurtig opvarm-ning	Lys	Termome-ter	Bekræft ind-stilling	Tryk	Drej knappen
Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet.						
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.						

Display

	Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer				
Lås	Hjælp til tilberedning	Rengøring	Indstillinger	Hurtig opvarmning
Timerlamper				
Minutur	STOP Sluttid	Udskudt tid	Optimer	
Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.		—		

Indikator for damptilberedning	
Termometer Indikator	

Før brug første gang

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Indledende rengøring

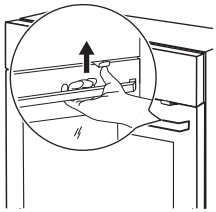
Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:			
			00:00 Indstil tid. Tryk på: OK

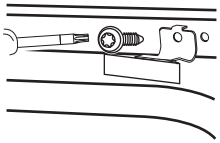
Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden du tager den i brug.	
Trin 1	Fjern al tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ▭. Lad ovnen være tændt i 1 time.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ⊛. Lad ovnen være tændt i 15 min.
ⓘ Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.	

Anvendelse: Mekanisk børnesikring

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

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

Sådan fjernes børnesikringen:		
Trin 1	Åbn lågen, og fjern børnesikringen med torx-nøglen, der følger med ovnen.	
Trin 2	Fastgør skruen igen, når børnesikringen er fjernet.	

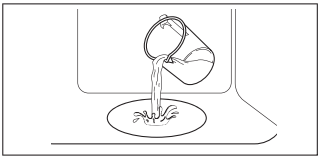
Daglig brug

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

Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Trin 1	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.
Trin 2	Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

- tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Tilberedning med damp			
Sørg for, at ovnen er kold.			
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**	**Trin 4**
			Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt. Sæt mad i ovnen.
Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.	Vælg damp-ovnfunktionen.	Indstil temperaturen.	
Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.			

Når tilberedningen med damp slutter:		
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.	Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.	Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.

Ovnfunktion	Applikation
SteamBake	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.
Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

Varmluft, Over-/undervarme: Når du indstiller temperaturen til under 80 °C, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med:

IEC/EN 60350-1

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

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

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft.

Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Brug funktionen til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillinger. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:	Den grad, en ret tilberedes ved:
• Termometer	• Rød • Medium • Gennemstegt

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
		P1 - P45	OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede Termometer temperatur er nået.
	Mængden af vand til dampfunktionen.
	Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
	Ribbe.

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

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1	**Roastbeef, rød**	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
2	**Roastbeef, rosa i midten**		
3	**Roastbeef, gennemstegt**		

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
4	**Steak, medium**	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	**3**; stegefad på **grillrist** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5	**Oksesteg / braiseret** (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	**2**; stegefad på **grillrist** Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.
6	**Roastbeef, rød** (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
7	**Roastbeef, medium** (lavtemperaturstegning)		
8	**Roastbeef, gennemstegt** (lavtemperaturstegning)		
9	**Filet, rød** (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	**2**; **bageplade** Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
10	**Filet, medium** (lavtemperaturstegning)		
11	**Filet, færdig** (lavtemperaturstegning)		
12	**Kalvesteg** (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
13	**Nakkesteg i nakkesteg**	1.5 - 2 kg	**2**; stegefad på **grillrist** Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14	**Pulled pork** (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	**2**; **bageplade** Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
15	**Mørbrad, frisk**	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
16	**Spareribs**	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	**3**; **bradepande** Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	**Lammeben med ben**	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	**2**; stegefad på **bageplade** Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	**Hel kylling**	1 - 1.5 kg; frisk	**2**; 200 ml; sammenkogt ret på **bageplade** Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
19	**Halv kylling**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bageplade** Brug dine yndlingskrydderier.
20	**Kyllingebryst**	180 - 200 g pr. stykke	**2**; sammenkogt ret på **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	**Kyllingelår, friske**	-	**3**; **bageplade** Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	**And, hel**	2 - 3 kg	**2**; stegefad på **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	**Gås, hel**	4 - 5 kg	**2**; **bradepande** Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	**Farsbrød**	1 kg	**2**; **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier.
25	**Hel fisk, grillstegt**	0.5 - 1 kgpr. fisk	**2**; **bageplade** Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	**Fiskefilet**	-	**3**; sammenkogt ret på **grillrist** Brug dine yndlingskrydderier.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform på **grillrist**
28	**Æblekage**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bageplade**
29	**Æbletærte**	-	**2**; tærteform på **grillrist**
30	**Æbletærte**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm tærteform på **grillrist**
31	**Brownies**	2 kg af dej	**3**; **bradepande**
32	**Chokolademuffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinbakke på **grillrist**
33	**Brødkage**	-	**2**; brødplade på **grillrist**
34	**Bagte kartofler**	1 kg	**2**; **bageplade** Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	**Kartoffelbåde**	1 kg	**3**; **bageplade** foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	**Grillede blandede grøntsager**	1 - 1.5 kg	**3**; **bageplade** foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	**Kroketter, frosne**	0.5 kg	**3**; **bageplade**
38	**Pommes frites, frosne**	0.75 kg	**3**; **bageplade**
39	**Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener**	1 - 1.5 kg	**2**; sammenkogt ret på **grillrist**
40	**Kartoffelgratin** (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	**1**; sammenkogt ret på **grillrist** Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	**Pizza frisk, tynd**	-	**2**; 100 ml; **bageplade** foret med bagepapir
42	**Pizza frisk, tyk**	-	**2**; **bageplade** foret med bagepapir
43	**Quiche**	-	**2**; bageform på **grillrist**

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
44	**Flute/ciabatta/ hvidt brød**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **bageplade** foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	**Fuldkornsbrød/ rugbrød i brød-form**	1 kg	**2**; 150 ml; **bageplade** foret med bagepapir / **grillrist**

Urfunktioner

Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.
STOP **Tilberedningstid**	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Optimer	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid. Se kapitlet "Menustruktur".	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1	Displayet viser: 0:00	**Trin 2**	**Trin 3**
Tryk på: ⏲.		Indstil Minutur	Tryk: OK.
ⓘ Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid				
Trin 1	**Trin 2**	Displayet viser: 0:00 STOP	**Trin 3**	**Trin 4**
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: ⏲.		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
ⓘ Timeren begynder straks at tælle ned.				

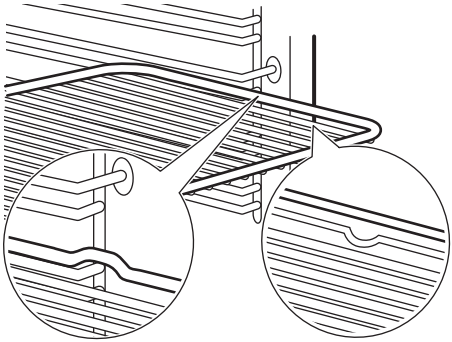
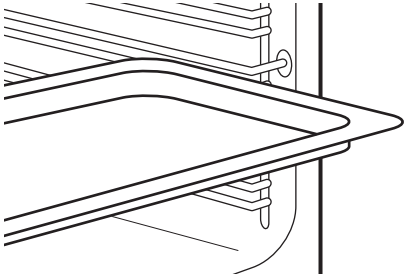
Indstil: Udskudt tid							
Trin 1	**Trin 2**	Displayet viser: aktuel tid START	**Trin 3**	**Trin 4**	Displayet viser: --:-- STOP	**Trin 5**	**Trin 6**
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange: ⏲.		Indstil starttiden.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
ⓘ Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.							

Brug af tilbehøret

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

Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist: Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.	
Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.	

Termometer

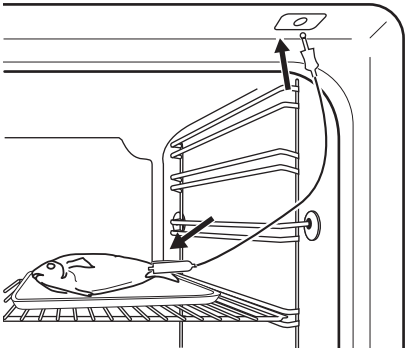
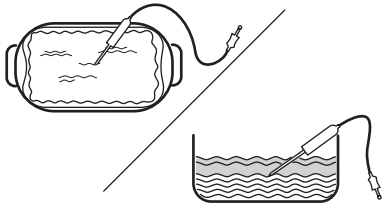
Termometer - måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:	
°C Ovntemperaturen.	Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:		
Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.	Brug den ikke til flydende retter.	Under tilberedning skal det forblive i retten.

Anvendelse: Termometer

Trin 1	Tænd for ovnen.
Trin 2	Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
Trin 3	Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk	Sammenkogte retter
Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.	Indsæt spidsen af Termometer nøjagtigt i midten af den sammenkogte ret. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af bagepladen til at understøtte silikonehåndtaget på Termometer. Spidsen af Termometer bør ikke røre bunden af en bageform.
	

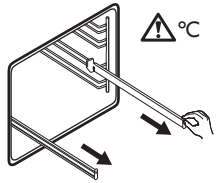
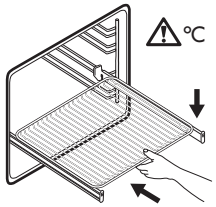
Trin 4	Stik Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.
Trin 5	- tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.
Trin 6	OK - tryk for at bekræfte. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
Trin 7	Tag Termometer-stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen. **ADVARSEL!** Der er risiko for forbrændinger, da Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

Anvendelse: 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.

Trin 1	Træk højre og venstre teleskopskinner ud.	
Trin 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.	

Ekstrafunktioner

Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.		
Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.		
OK	OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.	OK - tryk og hold inde for at slukke.
3 x - blinker, når låsen er slået til.		

Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(t)
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Udskudt tid.

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.

Råd og tips

Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.
Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.
Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Fugtig varmluft

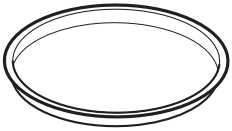
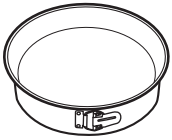
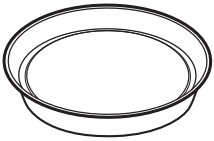
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		(°C)		(min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50

		(°C)		(min.)
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

 **Pizzaform**	 **Bageform**	**Ramekiner**	 **Tærtebundform**
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

Rengørings-midler	Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
	Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.

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

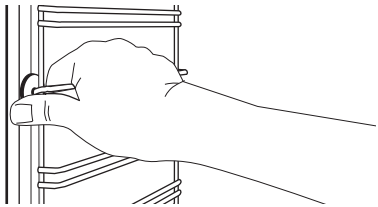
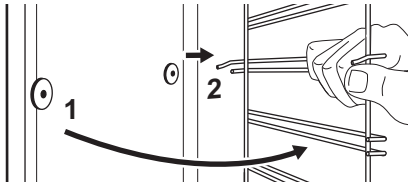
Rengøring: Prægning i ovnrum

Rengør fordybningen i ovnrumsmet for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i fordybningen i ovnrummet. Brug maks. 6 % eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

Trin 1	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	
Trin 2	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 3	Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.	
Trin 4	Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.	

Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.

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

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

⚠ **ADVARSEL!** 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 det pyrolytiske program, og indtil apparatet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges for god ventilation under og efter (indtil apparatet køler ned) brug af det pyrolytiske program og første anvendelse ved maksimal temperatur.

⚠ **ADVARSEL!** Inden du udfører en funktion til pyrolytisk selvrensning eller første ibrugtagning, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
- alle madrester, spildt olie og fedt
- alle udtagelige genstande (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle slip let-gryder, pander, bakker, redskaber osv.

Inden du aktiverer pyrolysen:
- fjern alt tilbehøret og de udtagelige ovnribber fra ovnen.
- rengør ovngulvet med varmt vand og mildt opvaskemiddel.
- rengør det indvendige dørglas med varmt vand og en blød klud.
- luk ovnlågen.

Før Pyrolyserengøring:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Fjern al tilbehøret fra ovnen.	Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Pyrolyserengøring	
Trin 1	Åbn menuen: Rengøring .
Valgmulighed	**Varighed**
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min
Trin 2	OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.
Trin 3	OK – tryk for at starte rengøringen.
Trin 4	Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.
ⓘ Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Indtil lågen låses op, viser displayet: .	

Når rengøringen slutter:		
Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.	Rengør ovnrummet med en blød klud.	Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

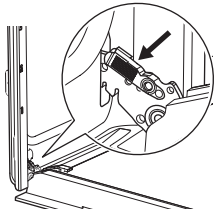
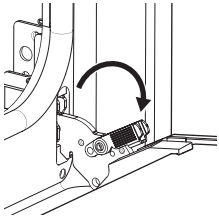
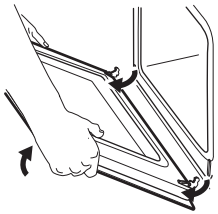
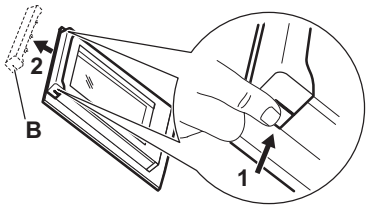
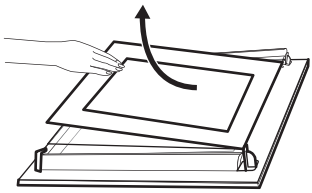
Husk rengøring

Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

Fjernelse og installation: Låge

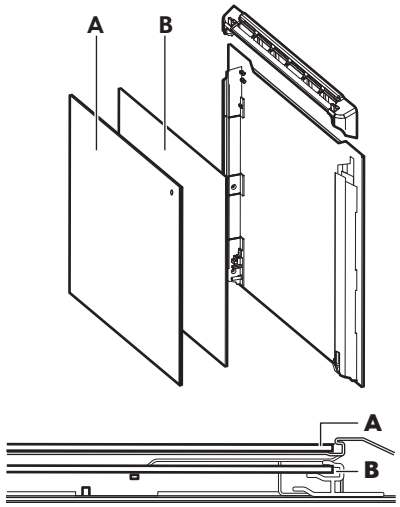
Ovnlågen har tre glaspaneler. Du kan fjerne lågen og de indvendige glaspaneler for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

⚠ **Forsigtig!** Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

Trin 1	Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.	
Trin 2	Løft og træk i låsene, indtil de klikker.	
Trin 3	Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.	
Trin 4	Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.	
Trin 5	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
Trin 6	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
Trin 7	Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.	

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

Sørg for at sætte glaspanelerne (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere.
Grafikken skal vende mod lågens indvendige side. Kontrollér efter installationen, at overfladen af glaspanelets ramme ikke er ru, når du rører ved den.
Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.
Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



Udskiftning: Lampe

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

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtrester i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:		
Trin 1	**Trin 2**	**Trin 3**
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 4	Montér glasdækslet.

Fejlfinding

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

Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.

Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt	
Problemer	**Kontrollér, om ...**
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Apparatets låge er lukket.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.

Komponenter	
Problem	**Kontrollér, om ...**
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Termometer virker ikke.	Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.

Fejlkoder	
Displayet viser...	**Kontrollér, om ...**
Err C2	Du tog Termometer stikket ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.

Fejlkoder	
Err F102	Apparatets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.	

Rengøring	
Problem	**Kontrollér, om ...**
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

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 cm²	
Øverste varmelegeme	2300 W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	2400 W	

Effekt i alt	3490 W
Spænding	220 - 240 V
Frekvens	50 - 60 Hz
Antal funktioner	9

Energieffektiv

Produktoplysninger og produktinformationsark

Leverandørens navn	IKEA	
Identifikation af model	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.		

Energibesparelse

Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

Sørg for, at ovnens låge 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 køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser
Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme
Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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 opvarme andre retter.

Hold maden varm
Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe
Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft
Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

Menustruktur

Menu

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
☰ - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK.	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK.
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.				

Menu struktur		
Hjælp til tilberedning	Rengøring	Indstillinger

Indstillinger					
01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4

Indstillinger					
05	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	06	Optimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk	08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Husk rengøring	Tænd / sluk	10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
11	Softwareversion	Kontroller	12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	40
Veiligheidsvoorschriften	42
Montage	45
Beschrijving van het product	46
Bedieningspaneel	47
Voorafgaand aan het eerste gebruik	48
Dagelijks gebruik	49
Klokfuncties	56
Gebruik van de accessoires	57
Extra functies	60
Aanwijzingen en tips	61
Onderhoud en reiniging	65
Probleemoplossing	70
Technische gegevens	72
Energiezuinigheid	72
Menustructuur	74
Milieubescherming	74

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 met het apparaat gaan spelen..
- 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

- Alleen een erkende installatietechnicus kan dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- 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 (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie

⚠ **WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het 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 opent.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	580 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	589 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	571 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	569 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	548 mm
Diepte met open deur	1022 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

Elektrische aansluiting

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

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Gebruik

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

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

Reiniging en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. De glazen panelen kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

Pyrolytische reiniging

⚠ **WAARSCHUWING!** Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolitische modus.

- Tijdens pyrolytische reiniging komen dampen vrij die niet schadelijk zijn voor mensen, waaronder zuigelingen of personen met medische aandoeningen.
- In tegenstelling tot alle mensen kunnen sommige vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke dampen die vrijkomen tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens. Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurveranderingen in de buurt van alle pyrolytische ovens wanneer het pyrolytische zelfreinigingsprogramma in werking is.
- Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met antiaanbaklaag, pannen, 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 uit de koelopeningen aan de voorkant.
- 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. Er moet goede ventilatie worden geleverd tijdens en na (koelen van het koeltoestel) werking van de pyrolytische cyclus en de eerste gebruikscyclus met maximale temperatuur.

Binnenverlichting

⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

Service

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

Verwijdering

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

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.
- **Verpakkingsmateriaal**:
  Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Montage

⚠ **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

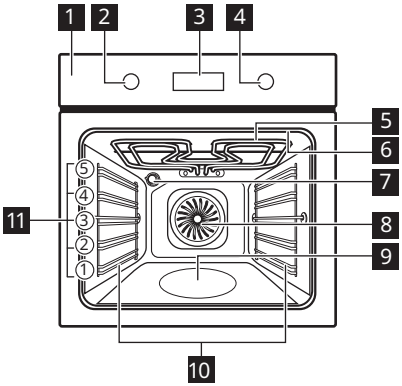
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Deel van de kabel (mm^2)
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop
5 Verwarmingselement
6 Opening voor de voedselsensor
7 Lamp
8 Ventilator
9 Uitsparing in de ovenruimte
10 Inschuifrails, verwijderbaar
11 Inzetniveaus

Accessoires

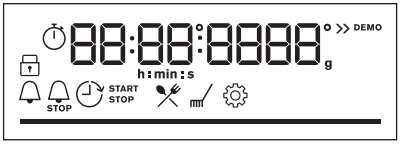
- **Bakrooster** x 2
  Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
  Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1
  Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor** x 1
  Om de garing van het voedsel te meten.
- **Telescopische geleiders** x 1 set
  Voor platen en plateaus.

Bedieningspaneel

Overzicht bedieningspaneel

				OK		
Timer	Snel op-warmen	Binnen-verlich-ting	Voedsel-sensor	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop
Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.						
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te scha-kelen.						

Display

	Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren				
Blokkering	Kook- En Bakassis-tent	Reinigen	Instellin-gen	Snel opwarmen
Indicatielampjes timer				
Kookwekker	STOP Eindtijd	Uitsteltijd	Uptimer	
Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.				

Stoomkookindicator	
Voedselsensor indicatielampje	

Voorafgaand aan het eerste gebruik

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

Eerste reiniging

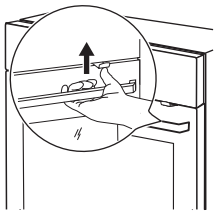
Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			00:00 Stel de tijd in. Druk op OK.

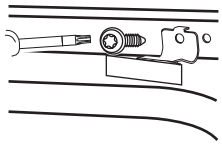
Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.	
Stap 1	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
Stap 2	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ▭. Laat de oven één uur werken.
Stap 3	Stel de maximale temperatuur in voor de functie: ⊛. Laat de oven 15 minuten werken.
ⓘ De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.	

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

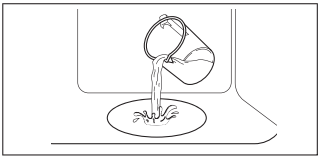
Het kinderslot verwijderen:		
Stap 1	Open de deur en verwijder het kinderslot met de bij de oven geleverde torxsleutel.	
Stap 2	Bevestig de schroef terug nadat u het kinderslot hebt verwijderd.	

Dagelijks gebruik

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

Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
Stap 2	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
– houd ingedrukt om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Deze functie is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.	

Koken met stoom			
Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.			
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
			Verwarm de lege oven 10 minuten voor om vochtigheid te creëren. Plaats het voedsel in de oven.
Vul de uitsparing in de ovenruimte met kraanwater.	Selecteer de stoomverwarmingsfunctie.	Stel de temperatuur in.	
ⓘ De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als de oven heet is.			

Wanneer de stoombereiding eindigt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.	Open de deur voorzichtig. Vrijgekomen vocht kan brandwonden veroorzaken.	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld. Verwijder het resterende water uit de uitsparing in de oven.

Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
SteamBake	Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven. Voor het inmaken van fruit of groenten.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Warmelucht (vochtig)	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

Hetelucht, Boven + onderwarmte: Als u de temperatuur instelt onder 80°C, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit.

Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig).

Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt ook de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

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

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
		P1 - P45	OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer de schaal. Druk op OK.	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Voedselsensor beschikbaar. Plaats de Voedselsensor in het dikste deel van de schaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld als de ingestelde Voedselsensor temperatuur wordt bereikt.
	De hoeveelheid water voor de stoomfunctie.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

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

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
1	**Biefstuk, rauw**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
2	**Biefstuk: medium**		
3	**Biefstuk, gaar**		
4	**Biefstuk, medium**	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	**3** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
5	**Rundvlees geroosterd/ gestoofd** (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
6	**Biefstuk, rauw** (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
7	**Biefstuk, medium** (langzaam koken)		
8	**Biefstuk, gaar** (langzaam koken)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
9	**Filet, rauw** (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
10	**Filet, gemiddeld** (lage temperatuur garen)		
11	**Filet, gereed** (lage temperatuur garen)		
12	**Geroosterd kalfsvlees** (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt.
13	**Geroosterde varkenshals of schouder**	1.5 - 2 kg	**2**;braadschaal op **bakrooster** Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	**Aangetrokken varkensvlees** (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	**Lende, vers**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	**2**; braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
16	**Spare ribs**	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	**3**; **diepe pan** Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	**Lambeen met botten**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	**2**; braadschaal op **bakplaat** Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	**Hele kip**	1 - 1.5 kg; vers	**2**; 200 ml; casserole dish op **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
19	**Halve kip**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bakplaat** Gebruik je favoriete kruiden.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
20	**Kippenborst**	180 - 200 g per stuk	**2** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	**Kippenpoten, vers**	-	**3**; **bakplaat** Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	**Hele eend**	2 - 3 kg	**2** braadschaal op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	**Gans, heel**	4 - 5 kg	**2**; **diepe pan** Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	**Vleesbrood**	1 kg	**2**; **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
25	**Hele vis, gegrild**	0.5 - 1 kgper vis	**2**; **bakplaat** Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	**Visfilet**	-	**3** stoofschotel op **bakrooster** Gebruik je favoriete kruiden.
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ springvorm van 28 cm op **bakrooster**
28	**Appelcake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bakplaat**
29	**Appeltaart**	-	**2**; taartvorm op **bakrooster**
30	**Appeltaart**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm taartvorm op **bakrooster**
31	**Brownies**	2 kg van deeg	**3**; **diepe pan**
32	**Chocolade muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinbakplaat op **bakrooster**
33	**Broodcake**	-	**2**; broodvorm op **bakrooster**

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
34	**Gebakken aardappelen**	1 kg	**2**; **bakplaat** Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	**Aardappelpartjes**	1 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	**Gegrilde gemengde groenten**	1 - 1.5 kg	**3**; **bakplaat** bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	**Kroketten, bevroren**	0.5 kg	**3**; **bakplaat**
38	**Patat, bevroren**	0.75 kg	**3**; **bakplaat**
39	**Vlees-/groentelasagne met droge noedelplaten**	1 - 1.5 kg	**2** stoofschotel op **bakrooster**
40	**Aardappelgratin** (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	**1** stoofschotel op **bakrooster** Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	**Verse pizza, dun**	-	**2**; 100 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier
42	**Verse pizza, dik**	-	**2**; **bakplaat** bedekt met bakpapier
43	**Quiche**	-	**2**; bakblik op **bakrooster**
44	**Stokbrood / ciabatta / witbrood**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	**Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan**	1 kg	**2**; 150 ml; **bakplaat** bedekt met bakpapier / **bakrooster**

Klokfuncties

Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
STOP **Kooktijd**	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd. Raadpleeg het hoofdstuk "Menustructuur".	Stel de klok in.	Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00	**Stap 2**	**Stap 3**
Druk op: .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
De timer begint onmiddellijk af te tellen.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**
		Op het display verschijnt: 0:00 STOP		
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk: ⏲.		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint onmiddellijk af te tellen.				

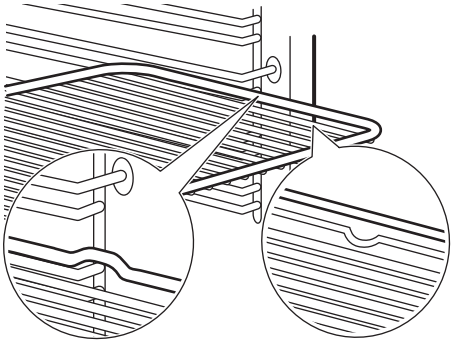
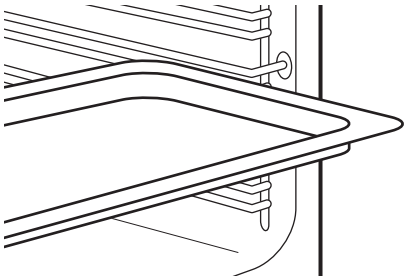
Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	**Stap 2**		**Stap 3**	**Stap 4**		**Stap 5**	**Stap 6**
		Het display toont: de dagtijd ⏲ STARTEN			Op het display verschijnt: --:-- ⏲ STOP		
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: ⏲.		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
ⓘ De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							

Gebruik van de accessoires

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

Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge 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.	
Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	

Voedselsensor

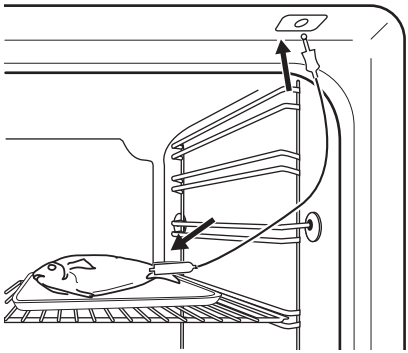
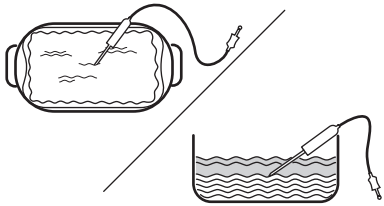
Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
℃ De oventemperatuur.	De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
Stap 3	Invoegen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis	Stoofschotel
Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.	Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.
	

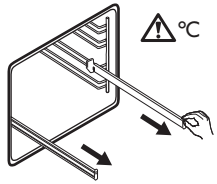
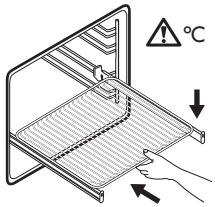
Stap 4	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.
Stap 5	- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
Stap 6	OK - druk hierop om te bevestigen. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.
Stap 7	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Gebruiksaanwijzing: 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.

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

Extra functies

Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.		
Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld. Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.		
OK	OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.	OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.
3 x – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.		

Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(u)
250 - maximaal	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Uitsteltijd.

Koelventilator

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

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Warmelucht (vochtig)

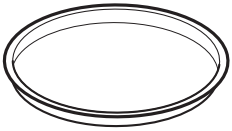
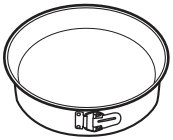
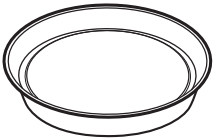
Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	rooster	220	2	10 - 15

		(°C)		(min)
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	25 - 35
Brownie	bakplaat of lekschaal	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	25 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	2	15 - 25
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	40 - 50
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	20 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	25 - 35
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	25 - 30
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	35 - 45
Sjasliek, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 30
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	25 - 30
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	25 - 30

Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

 **Pizza pan**	 **Ovenschaal**	**Ovenvormp-jes**	 **Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Boven + on-derwarmte	Bakplaat	3	170	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	150 - 160	20 - 35	-
Appel-taart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + on-derwarmte	Bakroos-ter	2	180	70 - 90	-
Appel-taart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakroos-ter	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min.
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	40 - 50	Verwarm de oven voor op 10 min.
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm	Hetelucht	Bakrooster	2 en 4	160	40 - 60	Verwarm de oven voor op 10 min.
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45	-
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stuks	Grillen	Bakrooster	4	max.	1 - 5	Verwarm de oven voor op 10 min.
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg	Grillen	Bakrooster, lekbak	4	max.	20 - 30	Plaats het rooster op het vierde niveau en de lekbak op het derde niveau in de oven. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Verwarm de oven voor op 10 min.

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.

Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend 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 een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

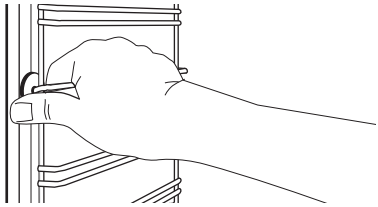
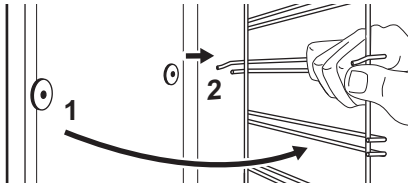
Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

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

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Giet 250 ml witte azijn in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% azijn zonder toevoegingen.	Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.	Reinig de ovenruimte met warm water en een zachte doek.
Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.		

Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
Stap 3	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.	
Stap 4	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.	

Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

⚠ **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 de oven beschadigen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat huisdieren (vooral vogels) zo ver mogelijk van de locatie van het apparaat verwijderd zijn tijdens en na de pyrolytische reiniging. Gebruik ook 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. Er moet goede ventilatie worden geleverd tijdens en na (koelen van het koeltoestel) werking van de pyrolytische cyclus en de eerste gebruikscyclus met maximale temperatuur.

⚠ **WAARSCHUWING!** Voordat je een pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie voor het eerste gebruik uitvoert, dien je het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
- overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
- eventuele verwijderbare voorwerpen (inclusief legplanken, zijrails, enz. die bij het product zijn geleverd), met name pannen met antiaanbaklaag, pannen, bakgerei, enz.

Voordat u pyrolyse aanzet:
- verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.
- reinig de oven met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- maak de binnenruit van de deur schoon met lauw water en een zachte doek.
- sluit de ovendeur.

Vóór de Pyrolytische reiniging:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Pyrolytische reiniging		
Stap 1	Ga naar het menu: Reinigen .	
Optie		**Duur**
C1 - Licht reinigen		1 h
C2 - Normaal reinigen		1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen		2 h 30 min
Stap 2	OK - druk hierop om het reinigingsprogramma te selecteren.	
Stap 3	OK - druk hierop om het reinigen te starten.	
Stap 4	Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.	
ⓘAls het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display: .		

Na afloop van het reinigen:		
Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.

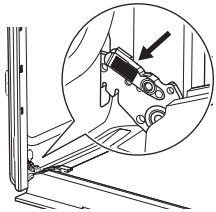
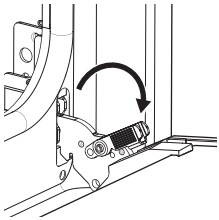
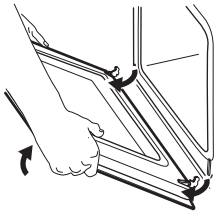
Reinigingsherinnering

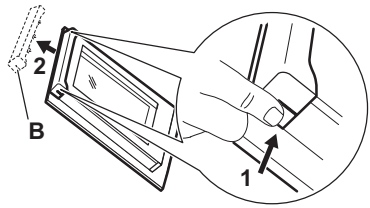
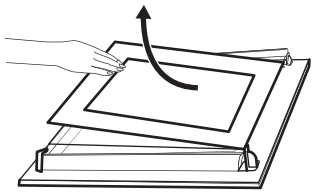
De oven herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.	
knippert na elke kooksessie gedurende 5 seconden op het display.	Om de herinnering uit te schakelen, voert u de in Menu en selecteert u Instellingen, Reinigingsherinnering.

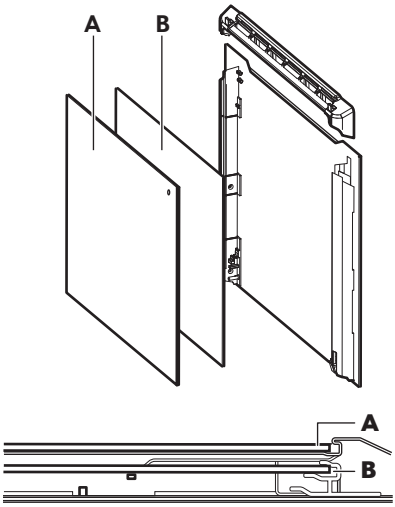
Verwijderen en installeren: Deur

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

Let op! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

Stap 1	Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.	
Stap 2	Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.	
Stap 4	Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	

Stap 5	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 6	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 7	Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.	
Stap 8	Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 9	Installeer na het reinigen de glasplaten, het deurbeslag en de ovendeur en sluit de hendels op de beide scharnieren.	
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.		

Zorg ervoor dat je de glasplaten (A en B) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer het symbool/de print op de zijkant van de glasplaat. Iedere glasplaat is anders om het uit elkaar halen en in elkaar zetten eenvoudiger te maken. De zeefdrukzone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt. Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur. Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.	

Hoe te vervangen: Lamp

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

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Achterlamp

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

Probleemoplossing

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

Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.

Onderdelen	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De Voedselsensor werkt niet.	De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.

Foutcodes	
Op het display verschijnt...	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Err C2	Je hebt de Voedselsensor stekker uit het stopcontact verwijderd.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.	

Reinigen	
Probleem	**Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...**
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.

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 de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
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	9	

Energiezuinigheid

Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.		

Energiebesparing

Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

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 om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

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

Restwarmte
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

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.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

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

Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

Menustructuur

Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
☰ - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden		
Kook- En Bakassistent	Reinigen	Instellingen

Instellingen					
01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Voedselsensor Actie	1 - Alarm en stop 2 - Alarm	06	Uptimer	Aan/uit
07	Binnenverlichting	Aan/uit	08	Snel opwarmen	Aan/uit
09	Reinigingsherinnering	Aan/uit	10	Demofunctie	Activeringscode: 2468
11	Softwareversie	Controleren	12	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool ♲. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Contents

Safety information	75
Safety instructions	77
Installation	80
Product description	81
Control panel	81
Before first use	82
Daily use	84
Clock functions	90
Using the accessories	91
Additional functions	94
Hints and tips	95
Care and cleaning	98
Troubleshooting	104
Technical data	105
Energy efficiency	106
Menu structure	107
Environmental concerns	108

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

- Only a qualified person can install this appliance and replace the cable.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before any maintenance, cut the power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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 (core temperature 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.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	571 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

Electrical connection

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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.

- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

Use

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

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

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - 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.
- Discoloration 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.
- 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 immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey 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 or the First Use please 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 cool 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.

- 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 to get closed in 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

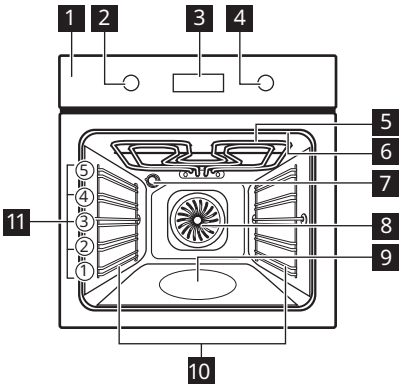
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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 phase and neutral cables (blue and brown cables).

Product description

General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Display
4 Control knob
5 Heating element
6 Socket for the food sensor
7 Lamp
8 Fan
9 Cavity embossment
10 Shelf support, removable
11 Shelf positions

Accessories

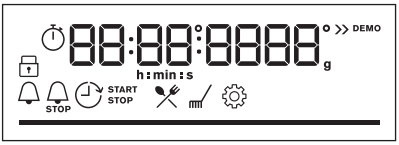
- **Wire shelf** x 2
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor** x 1
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners** x 1 set
  For shelves and trays.

Control panel

Control panel overview

				OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Food Sensor	Confirm setting	Press	Turn the knob
Select a heating function to turn on the appliance.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.						

Display

	Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast Heat Up
Timer indicators				
Minute minder	STOP End time	Time Delay	Uptimer	
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.				

Steam cooking indicator	
Food sensor indicator	

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

Initial cleaning

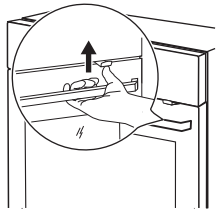
Before the first use, clean the empty appliance and set the time:			
			00:00 Set the time. Press OK.

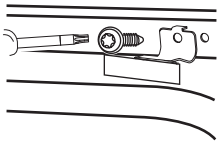
Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.	
Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function: ▭. Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function: ⊛. Let the oven operate for 15 min.
ⓘ The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

How to use: 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:		
Step 1	Push and hold up the child lock.	
Step 2	Pull the door handle to open the door. Close the oven door without pushing the child lock.	

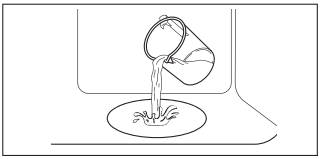
To remove the child lock:		
Step 1	Open the door and remove the child lock with the torx key supplied with the oven.	
Step 2	Fix the screw back after removing the child lock.	

Daily use

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

How to set: Heating functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to set the temperature.
- press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.	

Steam cooking			
Make sure that the oven is cold.			
Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
			Preheat the empty oven for 10 min to create humidity. Put food in the oven.
Fill the cavity embossment with tap water.	Select the steam heating function.	Set the temperature.	
ⓘ The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.			

When the steam cooking ends:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.	Carefully open the door. Released humidity can cause burns.	Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

Heating functions

Heating function	Application
True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.

Heating function	Application
Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
SteamBake	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
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 make gratins and to brown.
Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

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" chapter, Moist Fan Baking.

How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with:	The degree to which a dish is cooked:
• Food Sensor	• Rare • Medium • Well done

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
		P1 - P45	OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.
	The amount of water for the steam function.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

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

When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	**Roast Beef, rare**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	**Roast Beef, medium**		
3	**Roast Beef, well done**		
4	**Steak, medium**	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	**3**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5	**Beef roast / braised** (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
6	**Roast Beef, rare** (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7	**Roast Beef, medium** (slow cooking)		
8	**Roast Beef, well done** (slow cooking)		
9	**Fillet, rare** (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
10	**Fillet, medium** (slow cooking)		
11	**Fillet, done** (slow cooking)		
12	**Veal roast** (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	**Pork roast neck or shoulder**	1.5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.
14	**Pulled pork** (slow cooking)	1.5 - 2 kg	**2**; **baking tray** Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
15	**Loin, fresh**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices.
16	**Spare Ribs**	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	**3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	**Lamb leg with bones**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	**Whole chicken**	1 - 1.5 kg; fresh	**2**; 200 ml; casserole dish on **baking tray** Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19	**Half chicken**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **baking tray** Use your favourite spices.
20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	**Duck, whole**	2 - 3 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**; **deep pan** Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf** Use your favourite spices.
25	**Whole fish, grilled**	0.5 - 1 kgper fish	**2**; **baking tray** Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**
28	**Apple cake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **baking tray**
29	**Apple tart**	-	**2**; pie form on **wire shelf**
30	**Apple pie**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
31	**Brownies**	2 kg of dough	**3**; **deep pan**
32	**Chocolate muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffin tray on **wire shelf**
33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**
34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	**Wedges**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1.5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	**Croquets, frozen**	0.5 kg	**3**; **baking tray**
38	**Pommes, frozen**	0.75 kg	**3**; **baking tray**
39	**Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates**	1 - 1.5 kg	**2**; casserole dish on **wire shelf**
40	**Potato gratin** (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	**1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
41	**Pizza fresh, thin**	-	**2**; 100 ml; **baking tray** lined with baking paper
42	**Pizza fresh, thick**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper
43	**Quiche**	-	**2**; baking tin on **wire shelf**

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
44	**Baguette / Ciabatta / White bread**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
45	**All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan**	1 kg	**2**; 150 ml; **baking tray** lined with baking paper / **wire shelf**

Clock functions

Clock functions

Clock Function	Application
Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
STOP **Cooking time**	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day. Refer to "Menu structure" chapter.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00	**Step 2**	**Step 3**
Press: .		Set the Minute minder	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	**Step 2**	The display shows: 0:00 STOP	**Step 3**	**Step 4**
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: .		Set the cooking time.	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.				

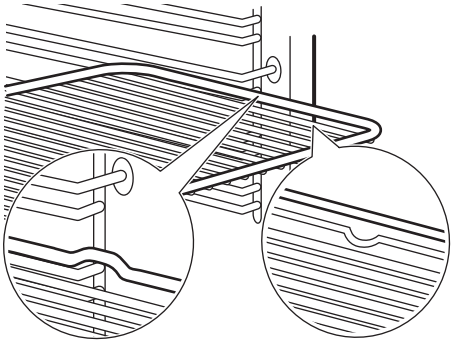
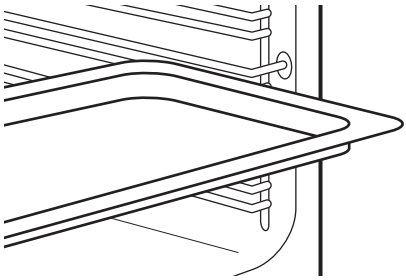
How to set: Time Delay							
Step 1	**Step 2**	The display shows: the time of day START	**Step 3**	**Step 4**	The display shows: --:-- STOP	**Step 5**	**Step 6**
Select the heating function.	Press repeatedly: .		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
Timer starts counting down at a set start time.							

Using the accessories

Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.	
Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.	

Food Sensor

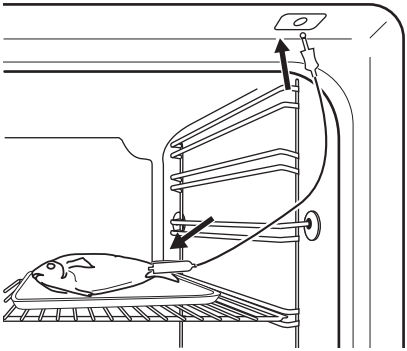
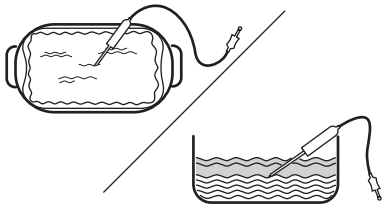
Food Sensor - measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:	
℃ The oven temperature.	The core temperature.

For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

How to use: Food Sensor

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
Step 3	Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish	Casserole
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. 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.
	

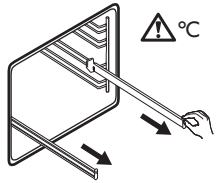
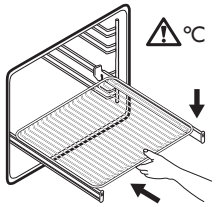
Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	- press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	OK - press to confirm. When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.
Step 7	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. **Warning!** There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

How to use: 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.

Step 1	Pull out the right and left hand telescopic runners.	
Step 2	Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the oven. Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.	

Additional functions

Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.		
Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.		
OK	OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.	OK - press and hold to turn it off.
3 x - flashes when the lock is turned on.		

Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, Time Delay.

Cooling fan

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

Hints and tips

Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

Moist Fan Baking

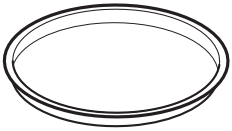
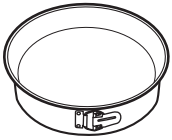
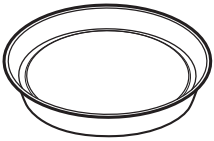
For the best results follow suggestions listed in the table below.

		(°C)		(min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50

		(°C)		(min)
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.

				(°C)	(min)	
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conven-tional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.
Beef bur-ger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

Care and cleaning

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

Notes on cleaning

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

Everyday Use	Clean the cavity 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 the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity 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.

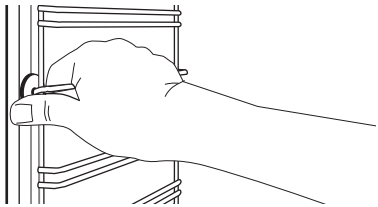
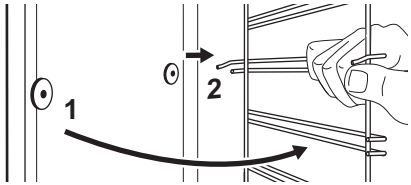
How to clean: Cavity embossment

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

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.
For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.		

How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	
Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.	

How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

⚠ **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.

⚠ **Warning!** 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 cool down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

⚠ **Warning!** Before carrying out a Pyrolytic self-cleaning function or the First Use, please 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.

Before you turn on the Pyrolysis:
- remove all the accessories and removable shelf supports.
- clean the oven floor with warm water and mild detergent.
- clean the inner door glass with warm water and soft cloth.
- close the oven door.

Before the Pyrolytic Cleaning:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Pyrolytic Cleaning		
Step 1	Enter menu: Cleaning .	
Option		**Duration**
C1 - Light cleaning		1 h
C2 - Normal cleaning		1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning		2 h 30 min
Step 2	OK - press to select the cleaning programme.	
Step 3	OK - press to start the cleaning.	
Step 4	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.	
When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: .		

When the cleaning ends:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.

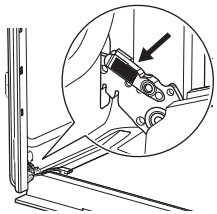
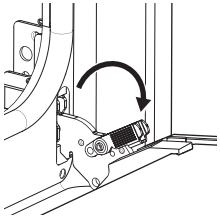
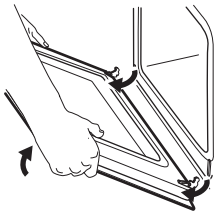
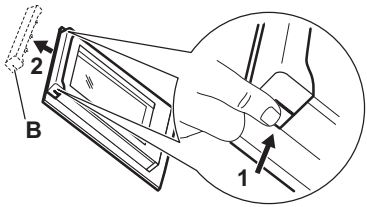
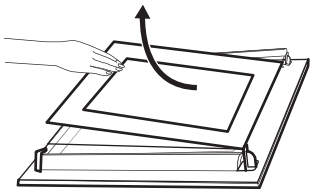
Cleaning Reminder

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

How to remove and install: Door

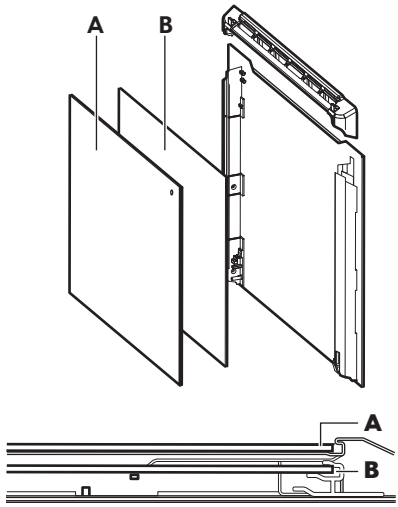
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

Caution! Do not use the oven without the glass panels.

Step 1	Open the door fully and hold both hinges.	
Step 2	Lift and pull the latches until they click.	
Step 3	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.	
Step 4	Put the door on a soft cloth on a stable surface.	
Step 5	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 6	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 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.	

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

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
When installed correctly the door trim clicks.
Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



How to replace: Lamp

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

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

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

Step 1	Turn the glass cover to remove it.

Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	Install the glass cover.

Troubleshooting

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

What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

The appliance does not turn on or does not heat up	
Problem	**Check if...**
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.

Components	
Problem	**Check if...**
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food sensor does not operate.	The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.

Error codes	
The display shows...	**Check if...**
Err C2	You removed the Food sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.

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

Cleaning	
Problem	**Check if...**
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

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 on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

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	9	

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	IKEA	
Model identification	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.		

Energy saving

The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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 to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

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

Residual heat
The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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 warm up other dishes.

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

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

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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

Menu structure

Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
☰ - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK.	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure		
Assisted Cooking	Cleaning	Settings

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off

Settings					
09	Cleaning Reminder	On / Off	10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check	12	Reset all settings	Yes / No

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.

Sisältö

Turvallisuustieto 109
Turvallisuusohjeet 111
Asennus 114
Tuotekuvaus 115
Käyttöpaneeli 115
Ennen ensikäyttöä 116
Päivittäinen käyttö 117
Kellotoiminnot 124
Lisävarusteiden käyttäminen 126
Lisätoiminnot 129
Vihjeitä ja neuvoja 130
Hoito ja puhdistus 134
Vianmääritys 139
Tekniset tiedot 141
Energiatehokkuus 141
Valikkorakenne 142
Ympäristönsuojelu 143

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 ryhdy leikkimään 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

- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta 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 hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

Turvallisuusohjeet

Asennus

⚠ **VAROITUS!** Asennuksen 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.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	580 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	589 mm
Laitteen takaosan korkeus	571 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

Sähkökytkentä

⚠ **VAROITUS!** Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

Valitse

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

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

⚠ **VAROITUS!** Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laiteen 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.
- 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!** Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Pyrolyyttinen puhdistus

⚠ **VAROITUS!** Loukkaantumisen vaara / Tulipalot / Kemialliset päästöt (höyryt) 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 tai ensikäyttöä poista uunin sisältä seuraavat:
  - 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. Paras vaihtoehto on siirtää ne eri huoneeseen pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi, kunnes laite on jäähtynyt takaisin huoneenlämpöiseksi. Hyvästä tuuletuksesta on huolehdittava pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt).

Sisävalaistus

⚠ **VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

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

tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

Huolto

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

Hävittäminen

VAROITUS! Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukku, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.
- **Pakkausmateriaalit**: Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Muoviosiin on merkitty kansainvälinen materiaalin tunniste, esim. PE, PS jne. Vie pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin jätteenkeräyssäiliöihin.

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 johtotyypit:

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

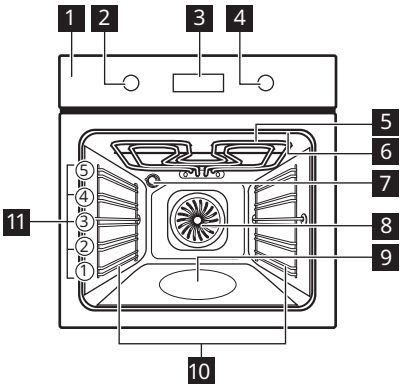
Määritä johdon poikkipinta-ala arvokilvessä olevan kokonaistehon mukaan. Voit myös käyttää taulukkoa:

Kokonaisteho (W)	Johdon läpileikkaus (mm^2)
enintään 1380	3 x 0.75
enintään 2300	3 x 1
enintään 3680	3 x 1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja nollajotimeen (sininen ja ruskea johto) verrattuna.

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen kiertonuppi
3 Näyttö
4 Ohjausnuppi
5 Lämpövastus
6 Paistolämpömittarin pistorasia
7 Lamppu
8 Puhallin
9 Lokeron reliefi
10 Hyllykannatin, irrotettava
11 Hyllytasot

Varusteet

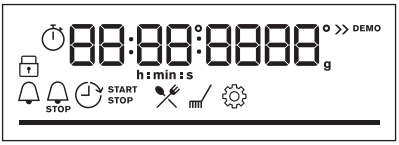
- **Paistoritilä** x 2
  Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1
  Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu** x 1
  Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari** x 1
  Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Teleskooppikannattimet** x 1 kpl
  Hyllyille ja leivinpelleille.

Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

				OK		
Ajastin	Pikakuu-mennus	Uuniva-lo	Paistolämpömittari	Vahvista asetus	Paina	Kierrä nuppiva-litsinta
Kytke laite päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

Näyttö

	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot				
Lukko	Avustava ruoanvalmistus	Puhdistus	Asetukset	Pikakuumennus
Ajastimen merkkivalot				
Hälytinajastin	STOP Lopetus	Ajastin		Ajastin
Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.		—		

Höyrykypsentämisen merkkivalo	
Paistolämpömittari merkkivalo	

Ennen ensikäyttöä

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Alkupuhdistus

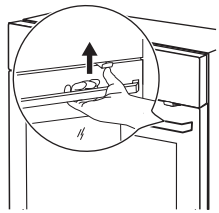
Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:			
			00:00 Aseta aika. Paina OK.

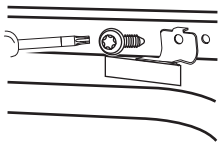
Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.	
1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
2. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila: ▭. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. vaihe	Aseta toiminnon maksimilämpötila: ♨. Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.
ⓘ Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista tilan hyvä tuuletus.	

Käyttöohje: Mekaaninen lapsilukko

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

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:		
1. vaihe	Paina ja pidä lapsilukkoa painettuna ylöspäin.	
2. vaihe	Avaa luukku vetämällä luukun kahvasta. Sulje uunin luukku painamatta lapsilukkoa.	

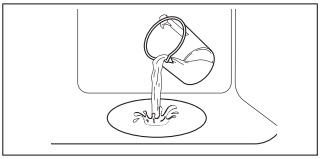
Lapsilukon poistaminen:		
1. vaihe	Avaa luukku ja poista lapsilukko uunin mukana toimitetulla Torx-avaimella.	
2. vaihe	Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.	

Päivittäinen käyttö

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

Asetukset: Uunitoiminnot

1. vaihe	Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. vaihe	Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
- paina ja pidä painettuna kytkeäksesi päälle toiminnon: Pikakuumennus. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.	

Höyrykypsennys			
Varmista, että laite on jäähtynyt.			
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**	**4. vaihe**
			Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-ainekset uuniin.
Täytä lokero hanavedellä.	Valitse höyryuunitoiminto.	Aseta lämpötila.	
Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.			

Kun höyrykypsennys päättyy:		
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**
Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.	Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.	Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

Uunitoiminnot

Uunitoiminto	**Käyttökohde**
Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Uunitoiminto	Käyttökohde
SteamBake	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta ”Päivittäinen käyttö”, Huomautus: Kostea kiertoilma:
Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

Kiertoilma, Ylä + alalämpö: Kun lämpötila on asetettu alle 80 °C:seen, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Huomautus: Kostea kiertoilma

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä”Kostea kiertoilma.

Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	Ruoan kypsyystaso:
• Paistolämpömittari	• Puoliraaka • Keskitaso • Kypsä

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
☰		**P1 - P45**	OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Paistolämpömittari saatavana. Aseta Paistolämpömittari paksuimpaan kohtaan. Kun asetettu Paistolämpömittari -osan lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Hyllytaso.

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

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	**Paahtopaisti, raaka**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; **paistopelti** Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
2	**Paahtopaisti, puolikypsä**		
3	**Paahtopaisti, kypsä**		
4	**Pihvi, puolikypsä**	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	**3**; paistettava ruoka **paistoritilällä** Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
5	**Naudanlihapaisti / haudutettu** (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	**2**; paistettava ruoka on **paistoritilällä** Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
6	**Paahtopaisti, raaka** (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; **leivinpelti** Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
7	**Paahtopaisti, puolikypsä** (hidas kypsennys)		
8	**Paahtopaisti, kypsä** (hidas kypsennys)		
9	**Filee, raaka** (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; **paistopelti** Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
10	**Filee, puolikypsä** (hidas kypsennys)		
11	**Filee, kypsä** (hidas kypsennys)		
12	**Vasikanlihapaahtopaisti** (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; paistettava ruoka on **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
13	**Porsaanpaisti, niska tai lapa**	1.5 - 2 kg	**2**; paistettava ruoka **paistoritilällä** Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
14	**Pulled pork** (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	**2**; **paistopelti** Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	**Kylki, tuore**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; paistovuoka **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi.
16	**Siankylki**	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	**3**; **syvä pannu** Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	**Lampaankoipi luineen**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; paistovuoka **leivinpellillä** Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	**Kana, kokonainen**	1 - 1.5 kg; tuoreena	**2**; 200 ml; pataruoka-astia **paistolevyllä** Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
19	**Kana, puolikas**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **paistopelti** Käytä suosikkimausteitasi.
20	**Kanan rintafilee**	180 - 200 g kappaletta kohti	**2**; pataruoka-astia **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	**Kanan koivet, tuoreet**	-	**3**; **paistopelti** Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	**Kokonainen ankka**	2 - 3 kg	**2**; paistettava ruoka on **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
23	**Kokonainen hanhi**	4 - 5 kg	**2**; **syvä pannu** Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
24	**Lihamureke**	1 kg	**2**; **paistoritilä** Käytä suosikkimausteitasi.
25	**Kokonainen kala, grillattu**	0.5 - 1 kgkalaa kohti	**2**; **paistopelti** Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.
26	**Kalafilee**	-	**3**; pataruoka-astia **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi.
27	**Juustokakku**	-	**2**; ∅ 28 cm irtopohjavuoka **paistoritilällä**
28	**Omenakakku**	-	**2**; 100–150 ml; **leivinpelti**
29	**Omenatorttu**	-	**2**; piirakkavuoka **paistoritilällä**
30	**Omenapiirakka**	-	**2**; 100–150 ml; ∅ 22 cm piirakkamuotti **paistoritilällä**
31	**Brownie**	2 kg taikinaa	**3**; **syvä pannu**
32	**Suklaamuffinit**	-	**2**; 100–150 ml; muffinipelti **paistoritilällä**
33	**Murekekakku**	-	**2**; leipävuoka **paistoritilällä**
34	**Paistetut perunat**	1 kg	**2**; **leivinpelti** Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	**Lohkoperunat**	1 kg	**3**; **paistopelti** katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	**Grillatut sekavihannekset**	1 - 1.5 kg	**3**; **paistopelti** katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	**Kuorukat, pakaste**	0.5 kg	**3**; **paistopelti**
38	**Omenat, pakaste**	0.75 kg	**3**; **leivinpelti**

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
39	**Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä**	1 - 1.5 kg	**2**; nuudeliannos **paistoritilällä**
40	**Perunapaistos** (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	**1**; nuudeliannos **paistoritilällä** Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	**Pizza tuore, ohut**	-	**2**; 100 ml; **paistopelti** leivinpaperilla katettu
42	**Pizza tuore, paksu**	-	**2**; **leivinpelti**, jossa päällä leivinpaperi
43	**Piirakka**	-	**2**; paistovuoka **paistoritilällä**
44	**Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **paistopelti** leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	**Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla**	1 kg	**2**; 150 ml; **leivinpelti** leivinpaperilla katettu / **paistoritilällä**

Kellotoiminnot

Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
STOP **Kypsentämisaika**	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**
≡		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika. Katso luku ”Valikkorakenne”.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin			
1. vaihe		**2. vaihe**	**3. vaihe**
	Näytössä näkyy: 0:00		
Paina: ⏲.		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.
ⓘ Ajastin käynnistyy välittömästi.			

Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	**2. vaihe**		**3. vaihe**	**4. vaihe**
		Näytössä näkyy: 0:00 STOP		
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: ⏲:		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK.
ⓘ Ajastin käynnistyy välittömästi.				

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	**2. vaihe**	Näytössä näkyy kellonaika ⏲ KÄYNNISTÄ	**3. vaihe**	**4. vaihe**	Näytössä näkyy: --:-- ⏲ PYSÄYTÄ	**5. vaihe**	**6. vaihe**
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: ⏲:		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK.		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK.
ⓘ Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

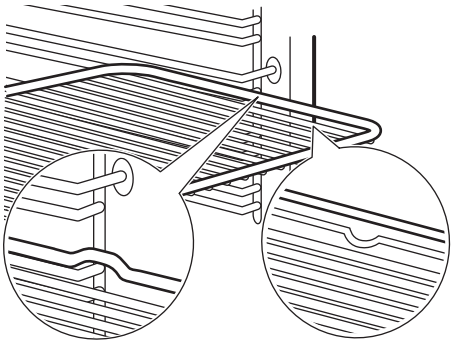
Lisävarusteiden käyttäminen

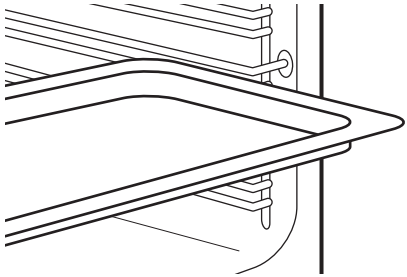
⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Leivinpelti / Syvä pannu: Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.	

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

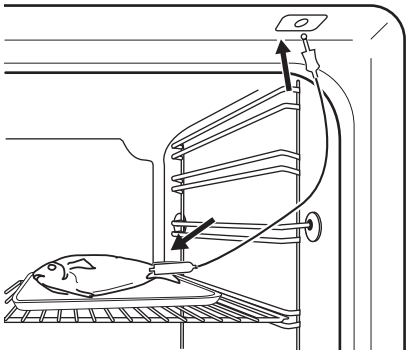
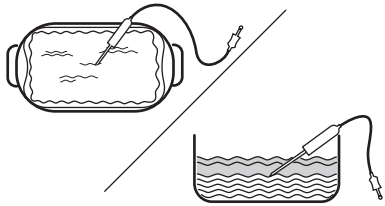
Asetettavia lämpötiloja on kaksi:	
℃ Uunin lämpötila.	Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen		
Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.	Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.	Mittari on jätettävä ruokaan kypsentämisen ajaksi.

Käyttöohje: Paistolämpömittari

1. vaihe	Kytke uuni päälle.
2. vaihe	Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. vaihe	Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka	**Vuokaruoka**
Aseta Paistolämpömittari kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.	Aseta Paistolämpömittari kärki tarkalleen vuokaruoan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Käytä paistoastian reunaa tukemaan Paistolämpömittari silikonista valmistettua kädensijaa. Paistolämpömittari -kärki ei saa koskettaa paistoastian pohjaa.

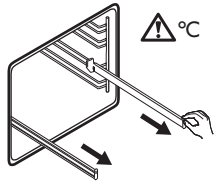
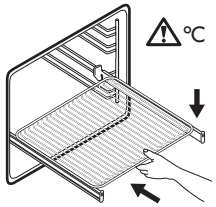
	
4. vaihe	Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.
5. vaihe	- aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. vaihe	OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyystason varmistamiseksi.
7. vaihe	Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista. **VAROITUS!** Palovammojen vaara on olemassa, sillä Paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Käyttöohjeet: 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. vaihe	Vedä oikean- ja vasemmanpuoleinen teleskooppikannatin ulos.	
2. vaihe	Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin. Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.	

Lisätoiminnot

Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.		
Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.		
OK	Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK. Äänimerkki kuuluu.	OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.
3 x – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.		

Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

(°C)	(tunti)
30 - 115	12.5

(°C)	(tunti)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

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

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.

Vihjeitä ja neuvoja

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.
Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.
Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Kostea kiertoilma

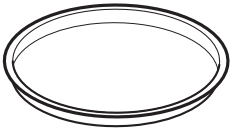
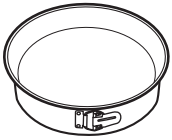
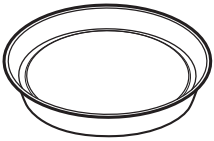
Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		(°C)		(min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuoat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25

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

Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

 **Pizzapannu**	 **Uunivuoka**	**Annosvuoat**	 **Torttuvuoka**
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija

Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				(°C)	(min)	
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Rasvaton sokeri-kakku, kakku-vuoka Ø 26 cm	Ylä + ala-lämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokeri-kakku, kakku-vuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokeri-kakku, kakku-vuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokek-sit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokek-sit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokek-sit	Ylä + ala-lämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahto-leipä, 4–6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.
Naudan-jauheli-hapihvi, 6 kappa-letta, 0,6 kg	Grilli	Paistoriti-lä, uuni-pannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kol-mannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puoli-välissä. Esikuumenna uunia 10 min.

Hoito 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.

Jokapäiväinen käyttö	Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
	Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

Tarvikkeet	Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
	Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

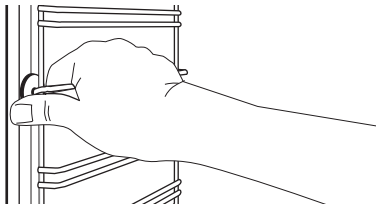
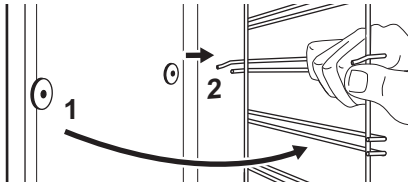
Puhdistaminen: Lokeron reliefi

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.		

Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

1. vaihe	Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	
2. vaihe	Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.	
3. vaihe	Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.	
4. vaihe	Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä. Teleskooppisten liukukiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.	

Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.

⚠ **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.

⚠ **VAROITUS!** Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) mahdollisimman kauas laitteen lähettyviltä pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. Paras vaihtoehto on siirtää ne eri huoneeseen pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi, kunnes laite on jäähtynyt takaisin huoneenlämpöiseksi. Hyvästä tuuletuksesta on huolehdittava pyrolyyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt).

⚠ **VAROITUS!** Ennen pyrolyyttistä itsepuhdistustoimintoa tai ensikäyttöä poista uunin sisältä seuraavat:
- ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
- irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, sivukiskot, teleskooppiset liukukiskot jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

Ennen Pyrolyysi-toiminnon kytkemistä toimintaan:
- poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.
- puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella
- puhdista luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.
- sulje uuninluukku.

Ennen Pyrolyyttinen puhdistus:		
kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	poista kaikki lisävarusteet	Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

Pyrolyyttinen puhdistus	
1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus .
Vaihtoehto	**Kesto**
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min
2. vaihe	OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.
3. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.
4. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
ⓘ Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy: :	

Puhdistuksen päättyttyä:		
Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.	Poista jäämät uunin pohjasta.

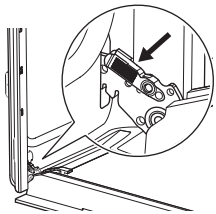
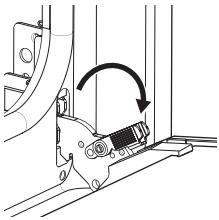
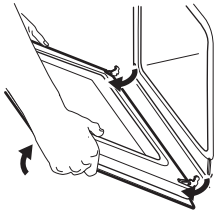
Muistutus puhdistamisesta

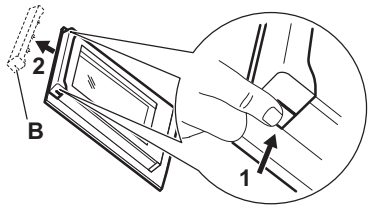
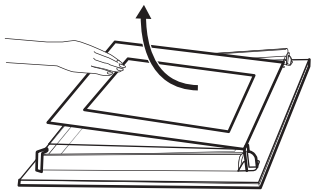
Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.	
vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

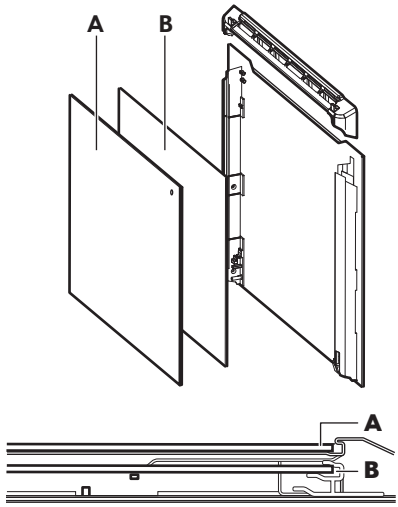
Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

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

1. vaihe	Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.	
2. vaihe	Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.	
3. vaihe	Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.	
4. vaihe	Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.	

5. vaihe	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteen.	
6. vaihe	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
7. vaihe	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelista. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.	
8. vaihe	Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.	
9. vaihe	Asenna lasipaneelit, reunalista ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja sulje molempien saranoiden lukitukset.	
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.		

Varmista, että lasipaneelit (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi. Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasipaneelin kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa. Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.	

Vaihtaminen: Lamppu

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

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:		
1. vaihe	**2. vaihe**	**3. vaihe**
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

1. vaihe	Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. vaihe	Puhdista lampun kansi.
3. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. vaihe	Asenna lasinen kansi.

Vianmääritys

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

Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Laite ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	**Tarkista, jos...**
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.

Komponentit	
Ongelma	**Tarkista, jos...**
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.

Komponentit	
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.

Virhekoodit	
Näytössä näkyy...	**Tarkista, jos...**
Err C2	Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.
Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.	

Puhdistus	
Ongelma	**Tarkista, jos...**
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.

Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

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	
Ylälämpövastus	2300 W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	2300 W	
Rengas	2400 W	
Kokonaisluokitus	3490 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 - 60 Hz	
Toimintojen lukumäärä	9	

Energiatehokkuus

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.		

Energiansäästö

Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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 energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö
Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna
Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma
Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

Valikkorakenne

Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe

☰ – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK.	Valitse asetus.	OK - vahvista asetus painamalla.	Säädä arvoa ja paina OK.
Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.				

Valikko rakenne		
Avustava ruoanvalmistus	Puhdistus	Asetukset

Asetukset					
01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	06	Ajastin	Päälle/Pois päältä
07	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	08	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
09	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
11	Ohjelmistoversio	Tarkista	12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

Ympäristönsuojelu

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♲. Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Table des matières

Informations de sécurité	144
Consignes de sécurité	146
Installation	149
Description de l'appareil	150
Bandeau de commande	151
Avant la première utilisation	152
Utilisation quotidienne	153
Fonctions de l'horloge	160
Utilisation des accessoires	162
Fonctions supplémentaires	165
Conseils	166
Entretien et nettoyage	170
Dépannage	175
Caractéristiques techniques	177
Rendement énergétique	177
Structure des menus	178
En matière de protection de l'environnement	179

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 peut être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l’alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d’alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d’éviter tout danger électrique.
- 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.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	580 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	571 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

Branchement électrique

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

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- L’appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l’alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d’alimentation de l’appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d’isolement doit avoir une largeur d’ouverture du contact d’au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Utilisation

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut 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.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- 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 d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l’émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans 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.
- 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre pourraient se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessures / d'incendie / d'émissions de 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 ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :
  - Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
  - Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, et autres éléments, fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, et autres équipements antiadhésifs.
- Les surfaces anti-adhésives 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 les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale (jusqu'au refroidissement de l'appareil).

Éclairage interne

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

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

Service

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

Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.
- **Matériau d'emballage** :
  L'emballage est recyclable. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

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.

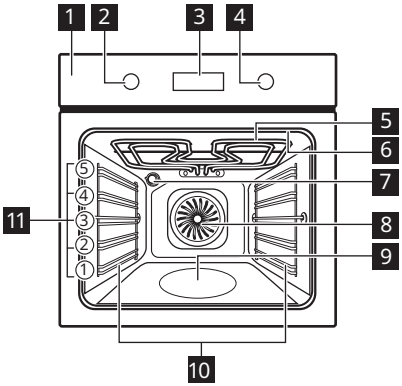
Vous pouvez également consulter le tableau :

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 masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



1 Bandeau de commande
2 Manette de sélection des modes de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Résistance
6 Prise pour la sonde à viande
7 Éclairage
8 Chaleur tournante
9 Bac de la cavité
10 Support de grille, amovible
11 Niveaux de la grille

Accessoires

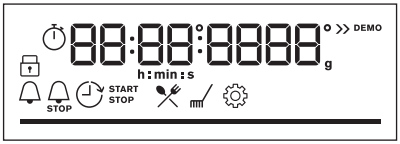
- **Grille métallique** x 2
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir** x 1
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson** x 1
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques** x 1 kit
  Pour les grilles et les plaques.

Bandeau de commande

Vue d'ensemble du bandeau de commande

				OK		
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Sonde de cuisson	Confirmez la configuration	Appuyez sur la touche	Tournez la manette
Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.						

Affichage

	Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base				
Touches Verrouil.	Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations	Préchauffage rapide
Voyants du minuteur				
Minuteur	STOP Fin de cuisson	Départ différé	Compteur	
Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.				

Voyant de cuisson à la vapeur	
Sonde de cuisson Voyant	

Avant la première utilisation

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

Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :			
			00:00 Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

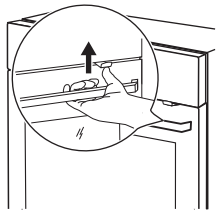
Préchauffage initial

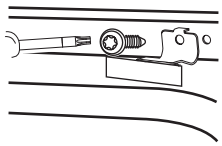
Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : ▭. Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : ♨. Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

Comment utiliser : 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 :

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

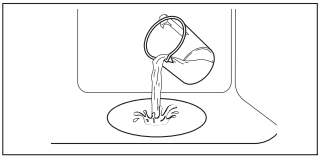
Utilisation quotidienne

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

Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 2	Tournez le bouton de commande pour régler la température.
🌡» - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Disponible avec certaines fonctions du four.	

Cuisson à la vapeur			
Assurez-vous que le four est froid.			
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**

Cuisson à la vapeur			
			Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité. Enfournez les aliments.
Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.	Sélectionnez le mode de cuisson vapeur.	Réglez la température.	
ⓘ La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.			

Lorsque la cuisson à la vapeur se termine :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.	Ouvrez soigneusement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.	Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
SteamBake	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement. Pour stériliser des fruits et légumes.
Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
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 gratiner et faire dorer.
Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas : Lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

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 consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.

Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
		P1 - P45	OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

Cuisson assistée

Légende	
	Sonde de cuisson disponible. Placez la Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. L'appareil se met à l'arrêt lorsque la température définie de Sonde de cuisson est atteinte.
	La quantité d'eau pour la fonction vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.

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

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
2	**Rôti de bœuf, à point**		
3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		
9	**Filet, saignant** (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
10	**Filet, à point** (cuisson basse température)		
11	**Filet, bien cuit** (cuisson basse température)		
12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1.5 - 2 kg	**2**; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	**Longe, fraîche**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
16	**Travers**	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	**3 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	**Gigot d'agneau avec os**	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2** ; 200 ml ; cocotte sur **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées.
20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**2**; **poêle profonde** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
25	**Poisson entier, grillé**	0.5 - 1 kg par poisson	**2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
27	**Cheesecake**	-	**2** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique**
28	**Gâteau aux pommes**	-	**2** ; 100 - 150 ml ; **plateau de cuisson**
29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
30	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; 100 - 150 ml ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique**
31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
32	**Muffins au chocolat**	-	**2** ; 100 - 150 ml ; bac à muffins sur **grille métallique**
33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
39	**Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**
40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2** ; 100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**
44	**Baguette/Ciabatta/Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; 150 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	**Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain**	1 kg	**2** ; 150 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/**grille métallique**

Fonctions de l'horloge

Fonctions de l’horloge

Fonctions de l’horloge	Application
Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
STOP **Heure de cuisson**	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s’arrête.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

Fonctions de l'horloge	Application
Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ».	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur			
Étape 1	L'affichage indique : 0:00	**Étape 2**	**Étape 3**
Appuyez sur : .		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
Le minuteur commence son décompte immédiatement.			

Comment régler Heure de cuisson				
Étape 1	**Étape 2**	L'affichage indique : 0:00 STOP	**Étape 3**	**Étape 4**
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : .		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
Le minuteur commence son décompte immédiatement.				

Comment régler Départ différé							
Étape 1	**Étape 2**		**Étape 3**	**Étape 4**		**Étape 5**	**Étape 6**
		L'affichage indique : l'heure actuelle ⏲ DÉMARRER			L'affichage indique : --:-- ⏲ ARRÊTER		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : ⏲.		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.
ⓘ Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.							

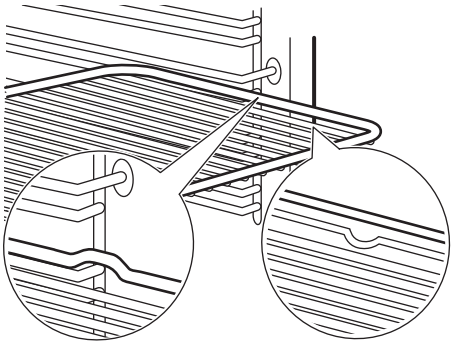
Utilisation des accessoires

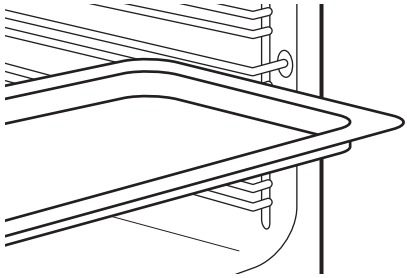
⚠ **AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion des accessoires

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

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



Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	

Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments.

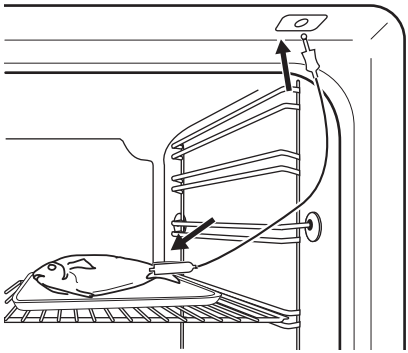
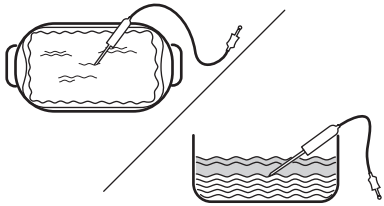
Il y a deux températures à régler :	
°C La température du four.	La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson	**Ragoût**
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir 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.

	
Étape 4	Branchez la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	- appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	OK - appuyez pour confirmer. Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 7	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. **AVERTISSEMENT!** Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Comment utiliser des 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.

Étape 1	Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.	
Étape 2	Placez la grille métallique sur les rails télescopiques et poussez-les dans le four. Assurez-vous d'avoir poussé complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.	

Fonctions supplémentaires

Touches Verrouil.

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.		
Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé. Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.		
OK	OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit.	OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.
3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.		

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

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

Ventilateur de refroidissement

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

Conseils

Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Chaleur Tournante Humide

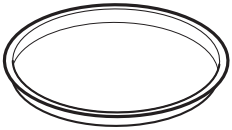
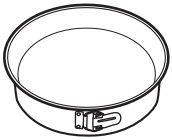
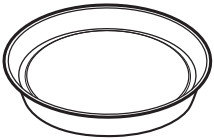
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30

		(°C)		(min)
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

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**	 **Plat de cuisson**	**Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 min.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5	Préchauffez le four pendant 10 min.
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique, lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité 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 anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

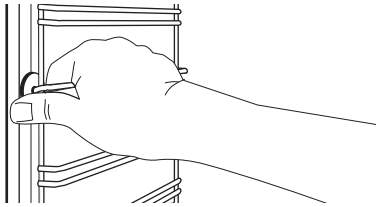
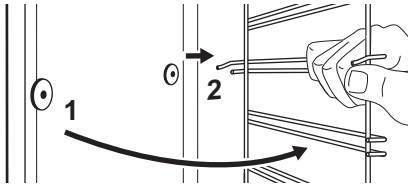
Comment nettoyer : Bac de la cavité

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.	Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.	Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.
Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.		

Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

⚠ **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. Vous risqueriez d'endommager le four.

⚠ **AVERTISSEMENT!** 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 les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale (jusqu'au refroidissement de l'appareil).

⚠ **AVERTISSEMENT!** Avant d'effectuer une fonction d'autonettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, veuillez retirer de la cavité du four :

- Tout résidu alimentaire excessif, déversement d'huile ou de graisse ou dépôt.
- Tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, et autres éléments, fournis avec le produit), en particulier les casseroles, plateaux, plaques, ustensiles, et autres équipements antiadhésifs.

Avant d'activer la pyrolyse :

- retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
- nettoyez la sole du four avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- nettoyez la vitre interne de la porte du four avec un chiffon doux et de l'eau tiède.
- fermez la porte du four.

Avant le Nettoyage par pyrolyse :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage par pyrolyse	
Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage .
Option	**Durée**
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min
Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
ⓘ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .	

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.

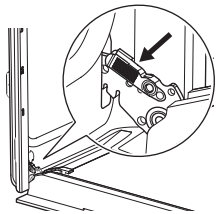
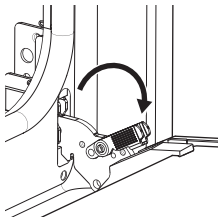
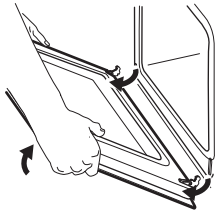
Nettoyage conseillé

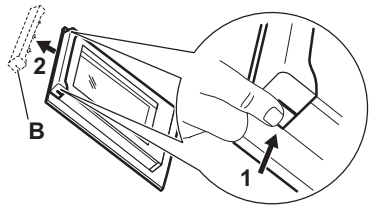
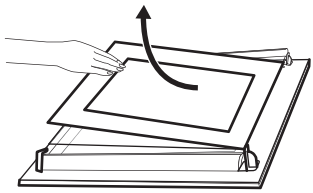
Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

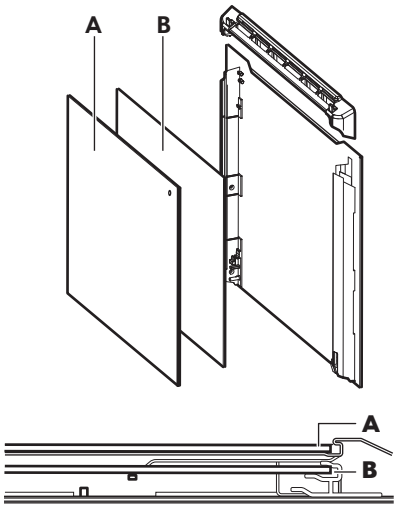
Comment démonter et installer : Couvercle

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

ATTENTION! N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

Étape 1	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
Étape 2	Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.	
Étape 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.	
Étape 4	Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.	

Étape 5	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 6	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 7	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	
Étape 8	Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 9	Après le nettoyage, installez les panneaux de verre, la garniture de porte et la porte du four, fermez les loquets sur les deux charnières.	
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.		

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage. La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.	

Comment remplacer : Éclairage

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

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

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

Dépannage

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

Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Problème	**Vérifiez si...**
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	**Vérifiez si...**

Composants	
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
La Sonde de cuisson ne fonctionne pas.	La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise.

Codes d'erreur	
L'affichage indique...	**Vérifiez si...**
Err C2	Vous avez retiré la fiche de la Sonde de cuisson de la prise.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

Nettoyage	
Problème	**Vérifiez si...**
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

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 la cavité de l'appareil. 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)	.....

Caractéristiques 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	9	

Rendement énergétique

Informations produit et fiche d’informations produit

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.		

Économie d'énergie

Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. 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 pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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

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

Chaleur résiduelle
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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 réchauffer d'autres plats.

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

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

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

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

Structure des menus

Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5

☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK.	Sélectionnez la configuration.	OK - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

Structure du Menu		
Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations

Configurations					
01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Action Sonde de cuisson	1 - Alarme et arrêt 2 - Alarme	06	Compteur	Marche / Arrêt
07	Eclairage four	Marche / Arrêt	08	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
09	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt	10	Mode démo	Code d'activation : 2468
11	Version du logiciel	Contrôle	12	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♲. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	180
Sicherheitsanweisungen	182
Montage	186
Gerätebeschreibung	187
Bedienfeld	187
Vor der ersten Verwendung	188
Täglicher Gebrauch	190
Uhrfunktionen	196
Verwendung des Zubehörs	198
Zusatzfunktionen	201
Tipps und Hinweise	202
Reinigung und Pflege	206
Fehlersuche	212
Technische Daten	213
Energieeffizienz	213
Menüstruktur	215
Umwelttipps	216

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.

- 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

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank eingebaut 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 Kundenservice 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 ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

Sicherheitsanweisungen

Montage

⚠ **WARNUNG!** Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- 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.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	580 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	589 mm
Höhe der Geräterückseite	571 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 mm

Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch

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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol

kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- 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 feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- 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!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen 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 oder der ersten Inbetriebnahme, entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen/-ablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Besteck 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. Bechten 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 (bis zur Abkühlung des Geräts) des Pyrolysezyklus und des 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 der gleichen Leistung .

Wartung

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

Entsorgung

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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 sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- **Verpackungsmaterial**
  Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür

vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

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 Montage oder Austausch:

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

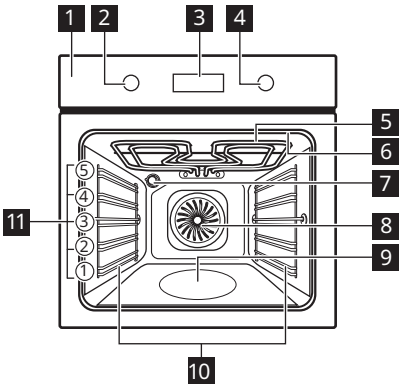
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Display
4 Einstellknopf
5 Heizelement
6 Buchse für den Temperatursensor
7 Lampe
8 Ventilator
9 Garraumvertiefung
10 Einschubschienen, herausnehmbar
11 Einschubebenen

Zubehör

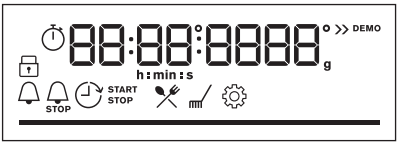
- **Kombirost** x 2
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor** x 1
  Zum Messen der restlichen Garzeit.
- **Teleskopschienen** x 1 Satz
  Für Einhängegitter und Backbleche.

Bedienfeld

Überblick – Bedienfeld

				OK		
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Temperatursensor	Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						

Display

	Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen				
Verriegelung	Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen	Schnellaufheizung
Timer-Anzeigen				
Kurzzeit-Wecker	STOP Ende	Zeitvorwahl	Uptimer	
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.		—		

Dampfgaranzeige	
Temperatursensor Kontrolllampe	

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

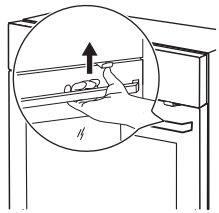
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

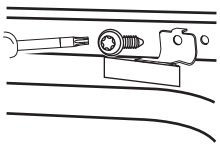
Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.	
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: ▭. Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: ⊛. Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
ⓘ Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

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

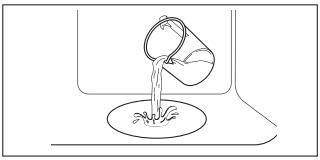
So entfernen Sie die Kindersicherung:		
Schritt 1	Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem im Lieferumfang des Backofens enthaltenen Torx-Schlüssel.	
Schritt 2	Befestigen Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder.	

Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.	

Garen mit Dampf			
Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.			
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
			Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen.
Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.	Wählen Sie die Dampffunktion aus.	Stellen Sie die Temperatur ein.	
ⓘ Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.			

Wenn das Dampfgaren abgeschlossen ist:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.	Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.

Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
SteamBake	Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse.
Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn Sie die Temperatur auf unter 80 °C einstellen, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 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.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft.

Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	Die Garstufe für die Speise:
• Temperatursensor	• Blutig • Mittel • Durch

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
		P1 - P45	OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

Koch-Assistent

Legende	
	Temperatursensor verfügbar. Platzieren Sie Temperatursensor im dicksten Teil des Gerichts. Das Gerät schaltet sich ab, wenn die eingestellte Temperatursensor Temperatur erreicht ist.
	Die Wassermenge für die Dampffunktion.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	**Roastbeef, rosa**		
3	**Roastbeef, durch**		
4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**3**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	**Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)		
9	**Filet, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
10	**Filet, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
11	**Filet, fertig** (Niedertemperatur-Garen)		
12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
13	**Schweinebraten oder Schulter**	1.5 - 2 kg	**2**; Gebratenes auf **Kombirost** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	**Lende, frisch**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	**Rippchen**	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Rippchen.	**3**; **tiefe Pfanne** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
17	**Lammkeule mit Knochen**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	**Hähnchen, ganz**	1 - 1.5 kg; frisch	**2**; 200 ml; Auflaufform auf **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
19	**Halbes Hähnchen**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **Backblech** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	**Hähnchenschenkel, frisch**	-	**3**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**2**; **tiefe Pfanne** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	**Hackbraten**	1 kg	**2**; **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	**Ganzer Fisch, gegrillt**	0.5 - 1 kgpro Fisch	**2**; **Backblech** Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	**Fischfilet**	-	**3**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	**Käsekuchen**	-	**2**; ∅ Springform 28 cm auf **Kombirost**
28	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100 - 150 ml; **Backblech**
29	**Apfelkuchen**	-	**2**; Kuchenform auf **Kombirost**
30	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost**
31	**Brownies**	2 kg Teig	**3**; **tiefe Pfanne**
32	**Schokoladenmuffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; Muffin-Blech auf **Kombirost**
33	**Brotkuchen**	-	**2**; Brotpfanne auf **Kombirost**
34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	**Kartoffelspalten**	1 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	**Gegrilltes Gemüse**	1 - 1.5 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
37	**Kroketten, gefroren**	0.5 kg	**3**; **Backblech**
38	**Pommes frites, gefroren**	0.75 kg	**3**; **Backblech**
39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten**	1 - 1.5 kg	**2**; Auflaufform auf **Kombirost**
40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	**Pizza frisch, dünn**	-	**2**; 100 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
42	**Pizza frisch, dick**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
43	**Quiche**	-	**2**; Backform auf **Kombirost**
44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	**Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform**	1 kg	**2**; 150 ml **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / **Kombirost**

Uhrfunktionen

Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP **Garzeitdauer**	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

Uhrfunktion	Anwendung
Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit. Siehe Kapitel „Menüaufbau“.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt.	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Drücken Sie: ⏲.		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.
ⓘ Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	**Schritt 2**	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 angezeigt. STOP	**Schritt 3**	**Schritt 4**
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: ⏲.		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.
ⓘ Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	**Schritt 2**		**Schritt 3**	**Schritt 4**		**Schritt 5**	**Schritt 6**
		Das Display zeigt die Uhrzeit an. START			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: .		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

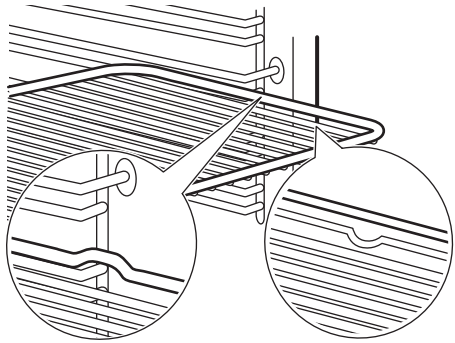
Verwendung des Zubehörs

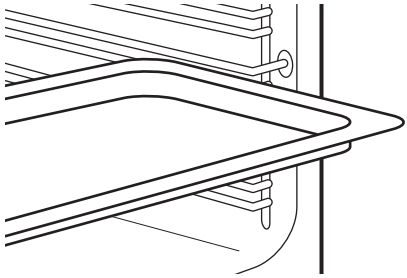
WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	

Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise.

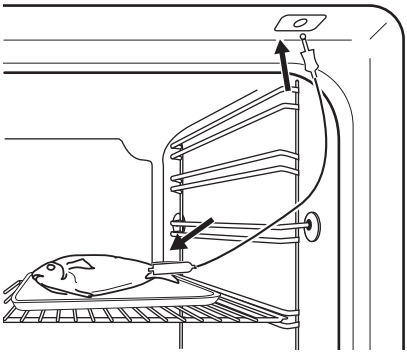
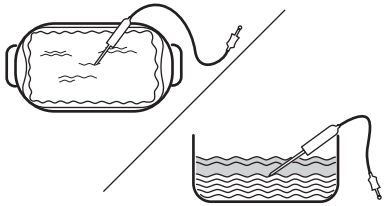
Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Die Backofentemperatur.	 Die Backofentemperatur.

Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.

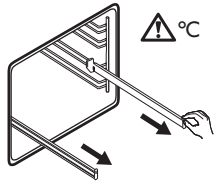
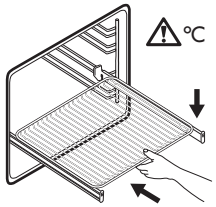
	
Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	OK - Zur Bestätigung drücken. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 7	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Funktionsweise: Teleskopauszüge

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

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

⚠ **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopauszüge nicht in der Spülmaschine. Die Teleskopauszüge nicht schmieren.

Schritt 1	Ziehen Sie die rechten und linken Teleskop-schienen heraus.	
Schritt 2	Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen. Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.	

Zusatzfunktionen

Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.		
Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.		
OK	OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.	OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.
3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.		

Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

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

Kühlgebläse

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

Tipps und Hinweise

Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur 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, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Feuchte Umluft

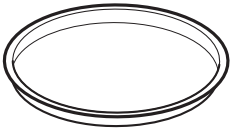
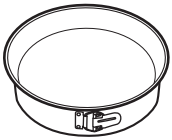
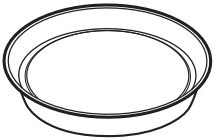
Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30

		(°C)		(Min.)
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 **Pizzapfanne**	 **Backform**	**Förmchen**	 **Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				(°C)	(Min)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(Min)	
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen für 10 Min aufheizen.
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5	Backofen für 10 Min aufheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

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

Täglicher Ge-brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür nie-derschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Ge-brauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

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 Ge-schirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermit-teln oder scharfkantigen Gegenständen.

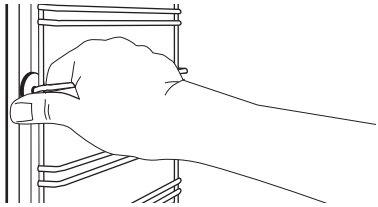
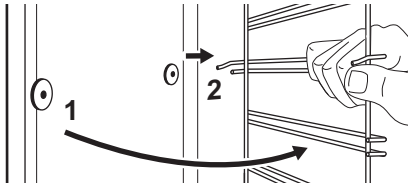
Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Gießen Sie 250 ml Weißwein-essig in die Garraumvertie-fung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig oh-ne Zusätze.	Lassen Sie den Essig bei Um-gebungstemperatur 30 Minu-ten lang die Kalkrückstände auflösen.	Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und ei-nem weichen Tuch.
Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.		

Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
Schritt 4	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.	

Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

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

⚠ **Vorsicht!** Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

⚠ **WARNUNG!** 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 (bis zur Abkühlung des Geräts) des Pyrolysezyklus und des ersten Nutzungszyklus bei Höchsttemperatur muss für eine gute Belüftung gesorgt werden.

⚠ **WARNUNG!** Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion oder der ersten Inbetriebnahme, entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:

- Speisereste, Öl oder Fettansammlungen/-ablagerungen.
- Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Besteck usw. mit Antihaftbeschichtung.

Vor dem Einschalten der Pyrolyse:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
- Reinigen Sie den Backofenboden mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Reinigen Sie die innere Glasscheibe mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
- Schließen Sie die Backofentür.

Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Pyrolytische Reinigung	
Schritt 1	Menü eingeben: Reinigung .
Option	**Dauer**
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min
Schritt 2	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
Schritt 3	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
Schritt 4	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.
ⓘ Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .	

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

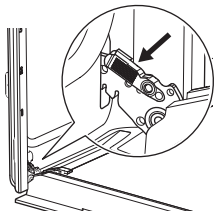
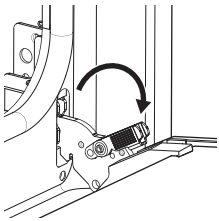
Erinnerungsfunktion Reinigen

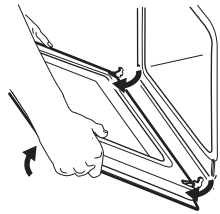
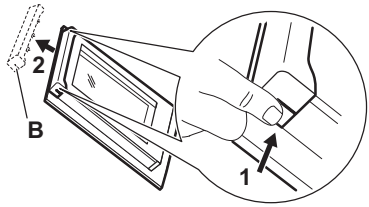
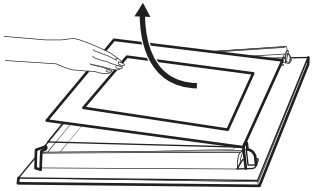
Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

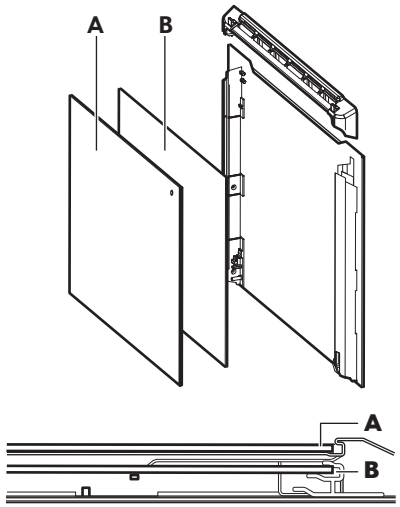
Aus- und Einbau: Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

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

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

Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.	
Schritt 4	Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.	
Schritt 5	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 6	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 7	Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.	
Schritt 8	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 9	Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türabdeckung und die Backofentür ein und schließen Sie die Hebel beider Scharniere.	
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.		

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern. Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.	

Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

Fehlersuche

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

Komponenten	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Der Temperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.

Fehlercodes	
Im Display erscheint ...	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Err C2	Sie haben den Temperatursensor Stecker aus der Buchse entfernt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

Reinigung	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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	9	

Energieeffizienz

Produktinformationen und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	IKEA	
Modellbezeichnung	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.		

Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

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, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

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

Restwärme
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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 andere Speisen aufzuwärmen.

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

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

Menüstruktur

Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
☰ - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.				

Menü Struktur		
Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Temperatursensor Aktion	1 - Alarm und Stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Ein / Aus

Einstellungen					
07	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus	08	Schnellaufheizung	Ein / Aus
09	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus	10	DEMO	Aktivierungscode: 2468
11	Softwareversion	Prüfen	12	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

Umwelttipps

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♲. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια 217
Οδηγίες για την ασφάλεια 219
Εγκατάσταση 223
Περιγραφή προϊόντος 224
Πίνακας χειριστηρίων 225
Πριν την πρώτη χρήση 226
Καθημερινή χρήση 227
Λειτουργίες ρολογιού 235
Χρήση των εξαρτημάτων 236
Πρόσθετες λειτουργίες 239
Υποδείξεις και συμβουλές 240
Φροντίδα και καθάρισμα 244
Αντιμετωπιση προβληματων 251
Τεχνικά χαρακτηριστικά 252
Ενεργειακή απόδοση 253
Δομή μενού 254
Περιβαλλοντικα θεματα 255

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 εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, 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 (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- 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.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	580 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	589 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	571 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.

Χρήση

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

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα 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 μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- 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, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

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 ή κατά την πρώτη χρήση, 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 τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε

θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Απόρριψη

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.
- **Υλικό συσκευασίας**:
  Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά εξαρτήματα επισημαίνονται με τις διεθνείς συντομογραφίες, όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στις τοπικές εγκαταστάσεις 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

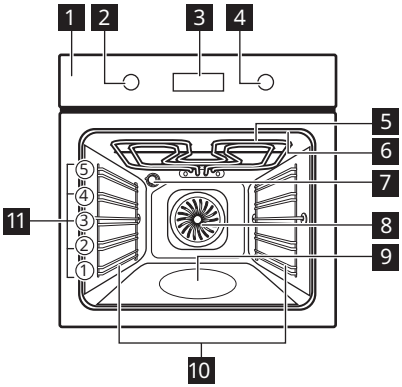
Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm^2)
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



1 Πίνακας χειριστηρίων
2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
3 Οθόνη
4 Διακόπτης ελέγχου
5 Αντίσταση
6 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
7 Λαμπτήρας
8 Ανεμιστήρας
9 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
10 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
11 Θέσεις ραφιού

Αξεσουάρ

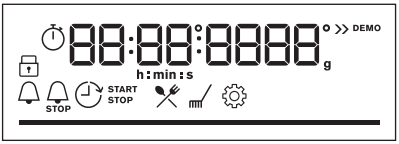
- **Μεταλλική σχάρα** x 2
  Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1
  Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ** x 1
  Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Αισθ. Φαγητού** x 1
  Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ
  Για ράφια και ταψιά.

Πίνακας χειριστηρίων

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

				OK		
Χρονο-διακό-πτης	Ταχεία προθέρ-μανση	Φωτι-σμός Φούρ-νου	Αισθ. Φα-γητού	Επιβεβαίω-ση ρύθμι-σης	Πιέστε το κου-μπί	Στρέψτε τον διακόπτη
Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.						
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.						

Οθόνη

	Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

Ενδείξεις οθόνης

Βασικές ενδείξεις				
Κλείδωμα	Μαγείρεμα με βοή-θεια	Καθαρισμός	Ρυθμίσεις	Ταχεία προθέρ-μανση
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη				
Χρονομετρητής	STOP Τέλος	Καθυστέρηση Έναρξης	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	
Μπάρα προόοδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.		—		

Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό	
Αισθ. Φαγητού ένδειξη	

Πριν την πρώτη χρήση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Αρχικός καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα:			
			00:00. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.

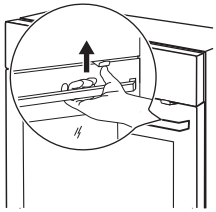
Αρχική προθέρμανση

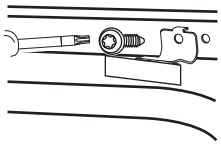
Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.	
Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: ▭. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: ⊛. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
ⓘ Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.	

Τρόπος χρήσης: Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

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

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

Βήμα 1	Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.	
Βήμα 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.:		
Βήμα 1	Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το κλείδ. ασφ. για παιδ. με το κλειδί torx που παρέχεται μαζί με το φούρνο.	
Βήμα 2	Στερεώστε ξανά τη βίδα αφού αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.	

Καθημερινή χρήση

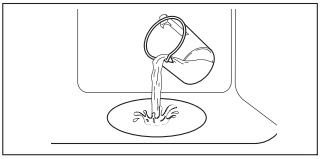
⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
Βήμα 2	Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

🌡» - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση. Είναι διαθέσιμο για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.

Μαγείρεμα με ατμό			
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.			
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**	**Βήμα 4**

Μαγείρεμα με ατμό			
			Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.
Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.	Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	
ⓘ Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.			

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:		
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.	Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

Προγράμματα θέρμανσης

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
SteamBake	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.
Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .
Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
Μενού	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

Θερμός Αέρας, Πάνω/Κάτω Θέρμανση: Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κάτω των 80 °C, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτ.

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 στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας .

Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να ετοιμάσετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
≡		**P1 - P45**	OK
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πατήστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Αισθ. Φαγητού διαθέσιμο. Τοποθετήστε το Αισθ. Φαγητού στο πιο χοντρό μέρος του σκεύους. Ο φούρνος απενεργοποιείται στη θερμοκρασία Αισθ. Φαγητού που έχετε ρυθμίσει.
	Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.
	Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
1	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο**	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
2	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο**		
3	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο**		
4	**Μπριζόλα, μέτρια ψημένη**	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	**3**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
5	**Ψητό βοδινό / σιγοψημένο** (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
6	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
7	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
8	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
9	**Φιλέτο, λίγο ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
10	**Φιλέτο, μέτρια ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
11	**Φιλέτο, καλοψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
12	**Ψητό μοσχάρι** (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.
13	**Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη**	1.5 - 2 kg	**2**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα** Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
14	**Χοιρινό πουλντ** (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2 kg	**2**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
15	**Μπριζόλα, φρέσκια**	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
16	**Παϊδάκια**	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	**3**, **βαθύ ταψί** Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
17	**Μπούτι αρνιού με κόκαλα**	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος στο **ταψί ψησίματος** Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
18	**Ολόκληρο κοτόπουλο**	1 - 1.5 kg, φρέσκο	**2**, 200 ml, γάστρα πάνω στο **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
19	**Μισό κοτόπουλο**	0.5 - 0.8 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
20	**Στήθος κοτόπουλου**	180 - 200 g ανά τεμάχιο	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
21	**Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα**	-	**3**, **ταψί ψησίματος** Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
22	**Πάπια, ολόκληρη**	2 - 3 kg	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
23	**Χήνα, ολόκληρη**	4 - 5 kg	**2**, **βαθύ ταψί** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
24	**Ρολό κιμάς**	1 kg	**2**, **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
25	**Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ**	0.5 - 1 kgανά ψάρι	**2**, **ταψί ψησίματος** Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.
26	**Ψάρι φιλέτο**	-	**3**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
27	**Cheesecake**	-	**2**, ∅ ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη **μεταλλική σχάρα**
28	**Μηλόπιτα**	-	**2**, 100 - 150 ml, **ταψί ψησίματος**
29	**Τάρτα μήλου**	-	**2**, φόρμα για πίτες στη **μεταλλική σχάρα**
30	**Μηλόπιτα**	-	**2**, 100 - 150 ml, ∅ φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη **μεταλλική σχάρα**

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
31	**Κέικ Brownies**	2 kg ζύμης	**3**, **βαθύ ταψί**
32	**Κέικ muffins σοκολάτας**	-	**2**, 100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
33	**Κέικ**	-	**2**, ταψί φρατζόλας στη **μεταλλική σχάρα**
34	**Ψητές πατάτες**	1 kg	**2**, **ταψί ψησίματος** Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
35	**Φέτες**	1 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
36	**Ψητά ανάμικτα λαχανικά**	1 - 1.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
37	**Κροκέτες, κατεψυγμένες**	0.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
38	**Πατάτες, κατεψυγμένες**	0.75 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
39	**Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ**	1 - 1.5 kg	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
40	**Πατάτες ογκρατέν** (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	**1**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
41	**Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη**	-	**2**, 100 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
42	**Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη**	-	**2**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
43	**Κις**	-	**2**, φόρμα ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα**

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
44	**Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί**	0.8 kg	**2**, 150 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
45	**Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας**	1 kg	**2**, 150 ml, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / **μεταλλική σχάρα**

Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρονομετρητής	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
STOP **Χρόνος μαγειρέματος**	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά.
Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.

Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος ρύθμισης: Ώρα		
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ρύθμιση Ώρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Δομή μενού».	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: OK.

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής			
Βήμα 1	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**
Πιέστε: ⏲.		Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής	Πατήστε: OK.
ⓘ Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.			

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος				
Βήμα 1	**Βήμα 2**	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 STOP	**Βήμα 3**	**Βήμα 4**
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Πιέστε επανειλημμένα. ⏲.		Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: OK.
ⓘ Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.				

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης							
Βήμα 1	**Βήμα 2**	Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα ⏲ ΈΝΑΡΞΗ	**Βήμα 3**	**Βήμα 4**	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:-- ⏲ ΔΙΑΚΟΠΗ	**Βήμα 5**	**Βήμα 6**
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. ⏲.		Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Πατήστε: OK.		Ρυθμίστε την ώρα τέλους.	Πατήστε: OK.
ⓘ Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.							

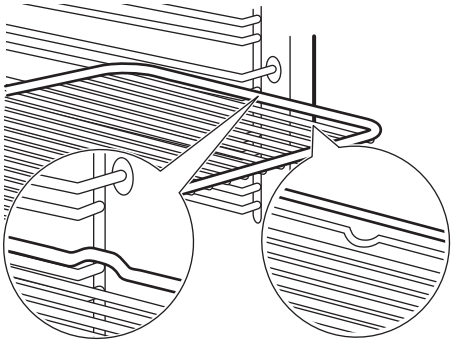
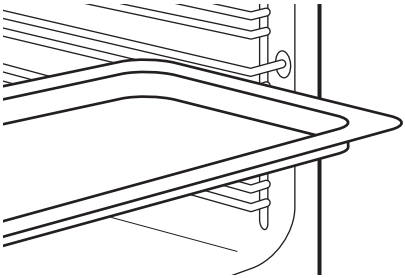
Χρήση των εξαρτημάτων

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν

επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα: Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.	
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί: Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.	

Αισθ. Φαγητού

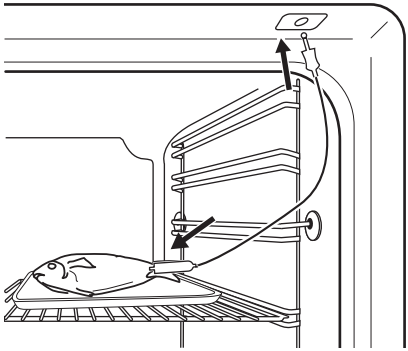
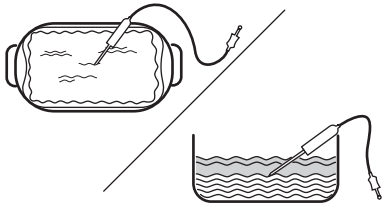
Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
℃ Η θερμοκρασία του φούρνου.	Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:		
Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

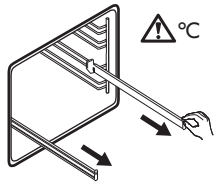
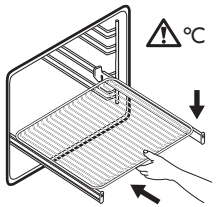
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.	
Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.	
Κρέας, πουλερικά και ψάρι		**Γάστρα**
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.		Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. 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 χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.
		
Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.	
Βήμα 5	- πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.	
Βήμα 6	OK- πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.	
Βήμα 7	Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.	

Τρόπος χρήσης: 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.

Βήμα 1	Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.	
Βήμα 2	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.	

Πρόσθετες λειτουργίες

Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.		
Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος. Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.		
OK	OK - πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	OK - πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.
ⓘ 3 x - αναβοσβήνει όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.		

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

(°C)	(ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(ώ)
250 - μέγιστο	3

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Καθυστέρηση Έναρξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.
Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.
Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

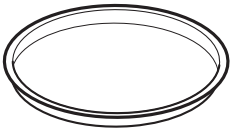
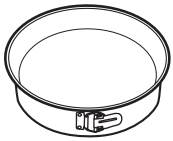
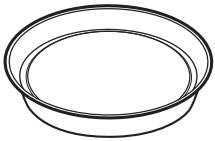
		(°C)		(λεπ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30

		(°C)		(λεπ.)
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40

		(°C)		(λεπ.)
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

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**	 **Πυρίμαχο ταψί**	**Κεραμικά φορμάκια**	 **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας**
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

				(°C)	(λεπ)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

				(°C)	(λεπ)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα, λεκάνη συλλογής	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ.

Φροντίδα και καθάρισμα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού	Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
	Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
	Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση	Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ	Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
	Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

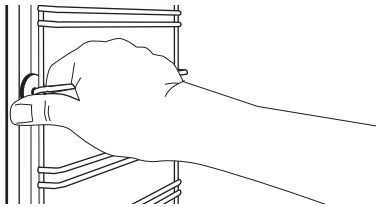
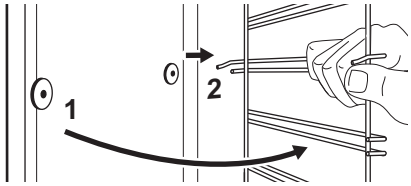
Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.	Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.
Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.		

Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι συγκράτησης στους τηλεσκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με Πυρολυτικός Καθαρισμός.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** 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.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή κατά την πρώτη χρήση, 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.

Προτού ενεργοποιήσετε την Πυρόλυση:

- αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.
- καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.
- καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό και ένα απαλό πανί.
- κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Πριν από Πυρολυτικός Καθαρισμός:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.	Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Πυρολυτικός Καθαρισμός		
Βήμα 1	Είσοδος στο μενού: Καθαρισμός .	
Επιλογή		**Διάρκεια**
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός		1 h
C2 - Κανονικός καθαρισμός		1 h 30 min
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός		2 h 30 min
Βήμα 2	OK - πιέστε για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού.	
Βήμα 3	OK - πιέστε για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.	
Βήμα 4	Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.	
ⓘ Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει: .		

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

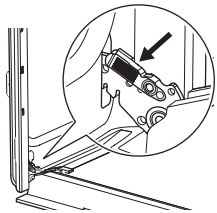
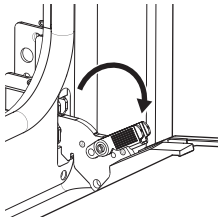
Υπενθύμιση Καθαρισμού

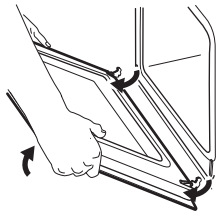
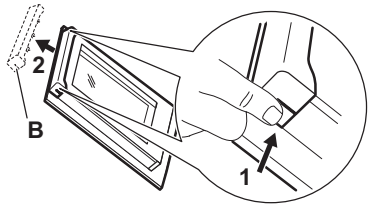
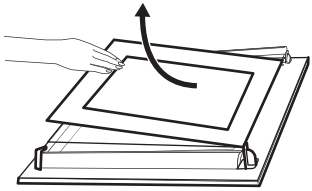
Ο φούρνος σάς υπενθυμίζει πότε να τον καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό.	
Η ένδειξη ✓ αναβοσβήνει στην οθόνη για 5 δευτ. μετά από κάθε μαγείρεμα.	Για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση, εισέλθετε στο Μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Υπενθύμιση Καθαρισμού.

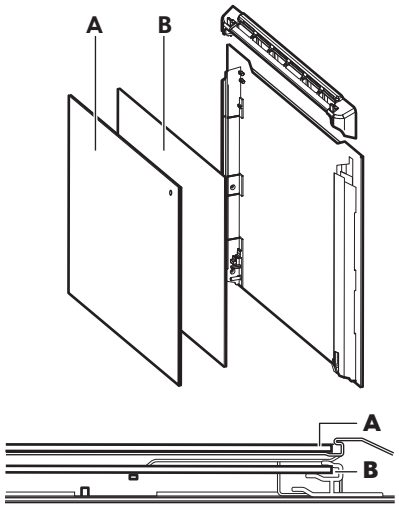
Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

Βήμα 1	Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.	
Βήμα 2	Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.	

Βήμα 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.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.	
Βήμα 5	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 6	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 7	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.	
Βήμα 8	Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 9	Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες.	
Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.		

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (A και B) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Αναζητήστε το σύμβολο/την εκτυπωμένη ζώνη στο πλάι του τζαμιού, κάθε τζάμι είναι διαφορετικό ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση. Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε. Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.	

Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:		
Βήμα 1	**Βήμα 2**	**Βήμα 3**
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Πίσω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αντιμετωπιση προβληματων

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
Πρόβλημα	**Ελέγξτε εάν...**
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το κλείδωμα είναι απενεργοποιημένο.

Εξαρτήματα	
Πρόβλημα	**Ελέγξτε εάν...**
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Η λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.

Κωδικοί σφάλματος	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...	**Ελέγξτε εάν...**
Err C2	Αφαιρέσατε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή.
Err C3	Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Err F102	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Err F102	Το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.

Κωδικοί σφάλματος	
00:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.	

Καθαρισμός	
Πρόβλημα	**Ελέγξτε εάν...**
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

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 του εσωτερικού της συσκευής. 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 χαρακτηριστικά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

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	9

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	IKEA	
Ταυτότητα μοντέλου	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.		

Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

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 για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα
Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα
Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού
Επιλέξετε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο
Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας
Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Δομή μενού

Μενού

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5

☰ - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.	Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιέστε OK.	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	OK - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK.
Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.				

Μενού δομή		
Μαγείρεμα με βοήθεια	Καθαρισμός	Ρυθμίσεις

Ρυθμίσεις					
01	Ώρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	10	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
11	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος	12	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

Περιβαλλοντικα θεματα

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♲. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	256	Viðbótarstillingar	275
Öryggisleiðbeiningar	258	Ábendingar og ráð	276
Innsetning	261	Umhirða og hreinsun	280
Vörulýsing	262	Bilanaleit	286
Stjórnborð	262	Tæknigögn	287
Fyrir fyrstu notkun	263	Orkunýtni	287
Dagleg notkun	265	Skipulag valmyndar	289
Tímastillingar	271	Umhverfismál	290
Að nota fylgihluti	273		

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.

Almennt öryggi

- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Áður en eitthvað viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- 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 matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!** Einungis löggildur 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.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	580 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	589 mm
Hæð heimilistækis að aftan	571 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	569 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	548 mm
Dýpt með opna hurð	1022 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

Rafmagnstenging

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með 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.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.

Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
  - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn 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.
- Aflitun 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.
- 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.
- Gættu þess að heimilistækið sé kalt. Hætta er á að glerplöturnar brotni.

- Endurnýjaðu glerplöturnar í ofnhurðinni strax þegar þær skemmast. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Vertu varkár þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnhreinsi skaltu hlýða öryggisleiðbeiningunum á umbúðunum.

Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufu) 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 sjálfshreinsunarferli með eldglæðingu er sett í gang eða fyrsta notkun skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
  - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
  - Alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. 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 líka gefið frá sér lítillega skaðlegar gufur.
- 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 á meðan og eftir hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita (þangað til heimilistækið hefur kólnað).

Innri lýsing

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðina til að koma í veg fyrir að börn eða dýr geti lokast inni í tækinu.
- **Umbúðaefni**:
  Umbúðaefnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum t.d. PE PS o.s.frv. Fargaðu umbúðaefninu í til þess ætluðum gámum á sorpförgunarstöðinni á staðnum.

Innsetning

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

Kapaltegundir sem viðeigandi eru fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

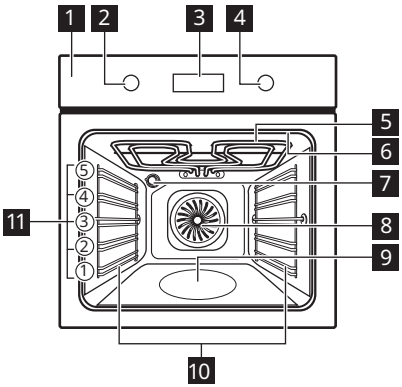
Fyrir þversnið kapalsins vísast til heildarafls á merkiplötunni. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Þversnið kapals (mm^2)
að hámarki 1380	3 x 0.75
að hámarki 2300	3 x 1
að hámarki 3680	3 x 1.5

Jarðstrengurinn (grænn / gulur kapall) verður að vera 2 cm lengri en fasinn og núllkapallinn (bláir og brúnir kaplar).

Vörulýsing

Almennt yfirlit



1 Stjórnborð
2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
3 Skjár
4 Stjórnhnúður
5 Hitunareining
6 Innstunga fyrir matvælaskynjara
7 Ljós
8 Vifta
9 Drifverk ofnbotnsins
10 Hilluberarar, lausir
11 Hillustöður

Aukabúnaður

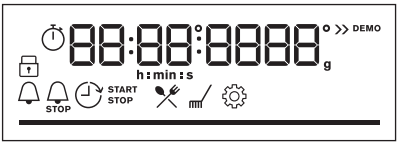
- **Vírhilla** x 2
  Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
  Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1
  Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Matvælaskynjari** x 1
  Til að mæla eldun á matvælum.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
  Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð

				OK		
Tímast-illir	Hröð upphitun	Létt	Matvælask-ynjari	Staðfesta stillingu	Ýttu á hnapp-inn	Snúðu hnúðn-um
Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu.						
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.						

Skjár

	Skjár með lykilaðgerðum.

Skjávísar

Grunnvísar				
Lás	Eldunaraðstoð	Hreinsun	Stillingar	Hröð upphitun
Tímatökuvísar				
Mínútumælir	STOP Lokatími	Tímaseinkun	Upptalning	
Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stikan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.		—		

Vísir fyrir gufueldun	
Matvælaskynjari vísir	

Fyrir fyrstu notkun

AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphafleg hreinsun

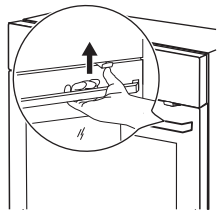
Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann:			
			00:00 Stilltu tímann. Ýttu á OK .

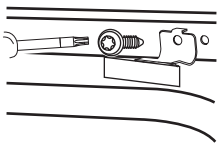
Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.	
1. skref	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.
2. skref	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: ▭. Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.
3. skref	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: ⊛. Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.
ⓘ Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.	

Hvernig á að nota: Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Hún er hurðarlæsingin hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:		
1. skref	Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.	
2. skref	Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.	

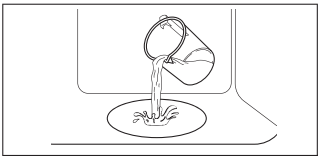
Til að fjarlægja barnalæsinguna:		
1. skref	Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.	
2. skref	Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.	

Dagleg notkun

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref	Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð.
2. skref	Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.
🌡 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.	

Gufueldun			
Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.			
1. skref	**2. skref**	**3. skref**	**4. skref**
			Forhitaðu ofninn í 10 mín til að mynda raka. Settu matvælin í ofninn.
Fylltu hólf ofnrýmisins með kranavatni.	Veldu gufuhitunaraðgerðina.	Stilltu hitastigið.	
ⓘ Hámarksrúmtak hólfs ofnrýmisins er 250 ml. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar ofninn er heitur.			

Þegar gufueldun er lokið:		
1. skref	**2. skref**	**3. skref**
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á ofninum.	Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.	Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur. Fjarlægðu það vatn sem eftir er úr hólfi ofnrýmisins.

Upphitunaraðgerðir

Upphitunaraðgerð	Notkun
Eldun með hefðbundnum blæstri	Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla.

Upphitunaraðgerð	Notkun
Hefðbundin matreiðsla	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
SteamBake	Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur. Til að geyma ávexti eða grænmeti.
Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.
Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
Valmynd	Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Hreinsun, Stillingar.

Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slokknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfyla 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.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri.

Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Notaðu aðgerðina til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum. Þú getur einnig aðlagað tímann og hitastigið á meðan eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:	Það stig sem hver réttur er eldaður við:
• Matvælaskynjari	• Lítið steikt • Miðlungssteikt • Gegnsteikt

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
		P1 - P45	OK
Farðu í valmyndina.	Veldu Eldunaraðstoð. Ýttu á OK.	Veldu réttinn. Ýttu á OK .	Settu réttinn í ofninn. Staðfestu stillingu.

Eldunaraðstoð

Merking	
	Matvælaskynjari á boðstólnum. Settu Matvælaskynjari í þykkasta hluta réttarins. Heimilistækið slekkur á sér þegar innstilltu Matvælaskynjari hitastigi er náð.
	Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
1	**Nautasteik, létt-steikt**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
2	**Nautasteik, mið-lungs**		
3	**Nautasteik, gegnsteikt**		
4	**Steik, miðlungs**	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	**3**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
5	**Nautasteik / brösuð** (fram-hryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
6	**Nautasteik, létt-steikt** (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
7	**Nautasteik, mið-lungs** (hægeldun)		
8	**Nautasteik, gegnsteikt** (hæg-eldun)		
9	**Lund, léttsteikt** (hægeldun)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
10	**Lund, miðlungs** (hægeldun)		
11	**Lund, mikið eld-uð** (hægeldun)		
12	**Kálfasteik** (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Bættu við vökva. Steik hulin.
13	**Svínasteik hnakki eða bóg-ur**	1.5 - 2 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
14	**Rifið svínakjöt** (hægeldun)	1.5 - 2 kg	**2**; **bökunarplata** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
15	**Hryggur, ferskur**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín.
16	**Svínarif**	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	**3**; **djúp ofnskúffa** Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
17	**Lambalæri með beini**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **bökunarplötu** Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
18	**Heill kjúklingur**	1 - 1.5 kg; ferskt	**2**; 200 ml; pottréttur á **bökunarplötu** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
19	**Hálfur kjúklingur**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bökunarplata** Notaðu uppáhaldskryddin þín.
20	**Kjúklingabrjóst**	180 - 200 g hver biti	**2**; pottréttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu.
21	**Kjúklingalæri, fersk**	-	**3**; **bökunarplata** Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.
22	**Önd, heil**	2 - 3 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
23	**Gæs, heil**	4 - 5 kg	**2**; **djúp ofnskúffa** Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
24	**Kjöthleifur**	1 kg	**2**; **vírhilla** Notaðu uppáhaldskryddin þín.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
25	**Heill fiskur, grillaður**	0.5 - 1 kgá hvern fisk	**2**; **bökunarplata** Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.
26	**Fiskflök**	-	**3**; pottréttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín.
27	**Ostakaka**	-	**2**; ∅ 28 cm kökuform á **vírhillu**
28	**Eplakaka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bökunarplata**
29	**Eplabaka**	-	**2**; bökuform á **vírhillu**
30	**Eplabaka**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm bökuform á **vírhillu**
31	**Súkkulaðikökur**	2 kg af deigi	**3**; **djúp ofnskúffa**
32	**Súkkulaðibollakökur**	-	**2**; 100 - 150 ml; formkökubakki á **vírhillu**
33	**Formkaka**	-	**2**; form á **vírhillu**
34	**Bakaðar kartöflur**	1 kg	**2**; **bökunarplata** Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
35	**Bátar**	1 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita.
36	**Grillað blandað grænmeti**	1 - 1.5 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita.
37	**Krokkettur, frosnar**	0.5 kg	**3**; **bökunarplata**
38	**Franskar kartöflur, frosnar**	0.75 kg	**3**; **bökunarplata**
39	**Kjöt- / grænmetislasagne með þurrum núðluplötum**	1 - 1.5 kg	**2**; pottréttur á **vírhillu**

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
40	**Kartöflugratín** (hráar kartöflur)	1 - 1.5 kg	**1**; pottréttur á **vírhillu** Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
41	**Pítsa fersk, þunn**	-	**2**; 100 ml; **bökunarplata** með bökunarpappír
42	**Pítsa fersk, þykk**	-	**2**; **bökunarplata** með bökunarpappír
43	**Opnar eggjabökur**	-	**2**; kökuform á **vírhillu**
44	**Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **bökunarplata** með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
45	**Fjölkorna / rúgur / dökkt fjölkornabrauð í formi**	1 kg	**2**; 150 ml; **bökunarplata** með bökunarpappír / **vírhilla**

Tímastillingar

Klukkuaðgerðir

Klukkuaðgerð	Notkun
Mínútumælir	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
STOP **Eldunartími**	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
Tímaseinkun	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Upptalning	Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar.

Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags		
1. skref	**2. skref**	**3. skref**

Hvernig á að stilla: Tími dags		
≡		
Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags. Sjá kaflann „Samsetning valmyndar“.	Stilltu klukkuna.	Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir			
1. skref	Skjárinn sýnir: 0:00	2. skref	3. skref
Ýttu á: ⏲.		Stilling á Mínútumælir	Ýttu á: OK.
ⓘ Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.			

Hvernig á að stilla: Eldunartími				
1. skref	2. skref	Skjárinn sýnir: 0:00 STOP	3. skref	4. skref
Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið.	Ýttu endurtekið á: ⏲.		Stilltu eldunartímann.	Ýttu á: OK.
ⓘ Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.				

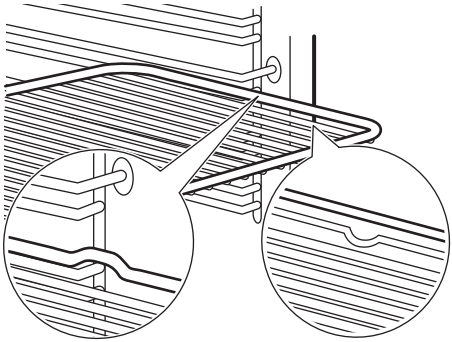
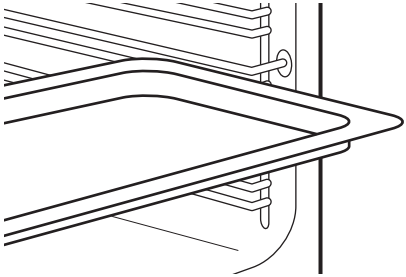
Hvernig á að stilla: Tímaseinkun							
1. skref	2. skref	Skjárinn sýnir: tími dagsins ⏲ BYRJA	3. skref	4. skref	Skjárinn sýnir: --:-- ⏲ STÖÐVA	5. skref	6. skref
Veldu hitunaraðgerðina.	Ýttu endurtekið á: ⏲.		Stilla upphafstímann.	Ýttu á: OK.		Stilla lokatímann.	Ýttu á: OK.
ⓘ Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.							

Að nota fylgihluti

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

Lítil skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

Vírhilla: Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður.	
Bökunarplata / Djúp ofnskúffa: Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.	

Matvælaskynjari

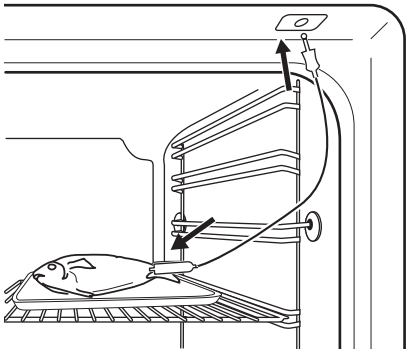
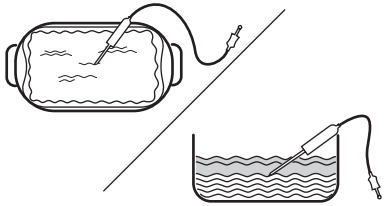
Matvælaskynjari - mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:	
℃ Hitinn á ofninum.	Kjarnahitinn.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:		
Hráefnin ættu að vera við stofuhita.	Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.	Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.

Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

1. skref	Kveiktu á ofninum.
2. skref	Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. skref	Settu inn: Matvælaskynjari.

Kjöt, alifuglar og fiskur	**Pottréttur**
Setjið oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að amk 3/4 af Matvælaskynjari sé inni í fatinu.	Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brúnina á bökunarforminu til að styðja við silíkon handfangið á Matvælaskynjari. Endinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarforminu.
	

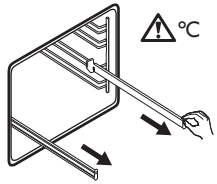
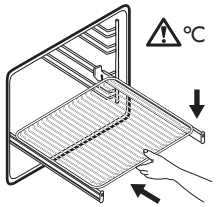
4. skref	Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.
5. skref	- ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. skref	OK - ýttu á til að staðfesta. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullelduð.
7. skref	Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu fatið úr ofninum. ⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.

Hvernig á að nota: 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. skref	Dragðu út hægri og vinstri útdraganlegu rennurnar.	
2. skref	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 ofnhurð-inni.	

Viðbótarstillingar

Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysni.		
Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst. Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnborðið er læst.		
OK	OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni. Hljóðmerki heyrist.	OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á henni.
3 x - blikkar þegar kveikt er á lásnum.		

Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

(°C)	(klst.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(klst.)
250 - hámark	3

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Matvælaskynjari, Tímaseinkun.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Ábendingar og ráð

Ráðleggingar um eldun

Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.
Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar matartegundir.
Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Bökun með rökum blæstri

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

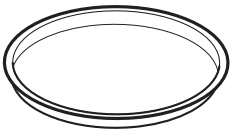
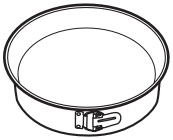
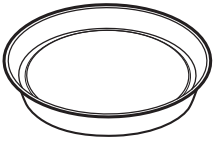
		(°C)		(mín.)
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0,35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15

		(°C)		(mín.)
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramík á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0,3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30

		(°C)		(mín.)
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisætunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

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.

 **Pítsupanna**	 **Bökunarplata**	**Bökunarform**	 **Kökuform**
Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál	Dökkt, án endurskins 26 cm þvermál	Keramík 8 cm þvermál, 5 cm hæð	Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál

Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				(°C)	(mín)	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35	-
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(mín)	
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90	-
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60	Forhita ofninn í 10 mín.
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40	-
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)	(mín)	
Bauðrist, 4 - 6 stykki	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5	Forhita ofninn í 10 mín.
Kjötborg-ari, 6 stykki, 0,6 kg	Grill	Vírhilla, ofnskúffa	4	hám.	20 - 30	Settu vírhilluna á fjórðu hæð og lek-abakkann á þriðju hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartím-inn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín.

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.

Dagleg not-kun	Hreinsaðu ofnhólfið eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
	Raki getur pést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mín-útur. Þurrkaðu hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður	Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið ein-göngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.
	Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

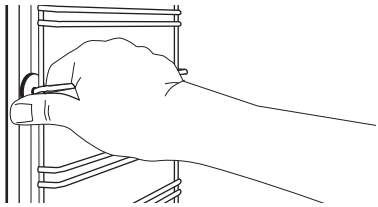
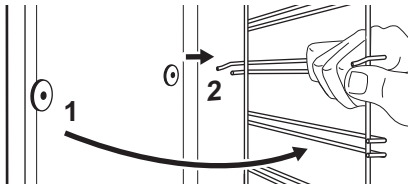
Hvernig á að þrífa: Drifverk ofnbotnsins

Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

1. skref	2. skref	3. skref
Helltu: 250 ml af hvítu ediki í hólf ofnrýmisins. Notaðu að hámarki 6% edik án neinna íblöndunarefna.	Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.	Hreinsaðu hólfið með volgu vatni og mjúkum klút.
Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn á eftir 5 - 10 eldanir.		

Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. skref	Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	
2. skref	Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.	
3. skref	Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.	
4. skref	Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð. Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.	

Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu

Hreinsið ofninn með Hreinsun með eldglæðingu.

⚠ **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 á ofninum.

⚠ **AÐVÖRUN!** Tryggja skal 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 á meðan og eftir hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita (þangað til heimilistækið hefur kólnað).

⚠ **AÐVÖRUN!** Áður en sjálfshreinsunarferli með eldglæðingu er sett í gang eða við fyrstu notkun skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
- Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
- Alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum / framlengda plötubera o.s.frv. sem fylgja vörunni) sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.

Áður en þú kveikir á eldglæðingunni:
- Fjarlægðu alla aukahluti og lausar hillustoðir.
- Hreinsaðu ofngólfið með volgu vatni og mildu þvottaefni.
- Hreinsaðu innra hurðarglerið með volgu vatni og mjúkum klút.
- Lokaðu ofnhurðinni.

Fyrir Hreinsun með eldglæðingu:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hef-ur kólnað.	Fjarlægðu allan aukabúnað.	Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvott-aefni.

Hreinsun með eldglæðingu	
1. skref	Farið í valmynd: Hreinsun mm/.
Valkostur	**Tímalengd**
C1 - Létt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 min

Hreinsun með eldglæðingu	
C3 - Ítarleg hreinsun	2 h 30 min
2. skref	OK - ýtið til að velja hreinsunarkerfi.
3. skref	OK - ýttu á til að hefja hreinsun.
4. skref	Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.
ⓘ Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás og skjárinn sýnir: ⊡.	

Þegar hreinsun lýkur:		
Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.	Hreinsaðu rýmið með mjúkum klút.	Fjarlægðu leifar í botni rýmisins.

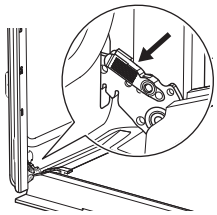
Áminning um hreinsun

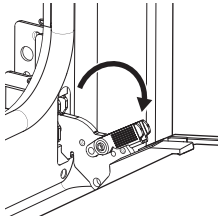
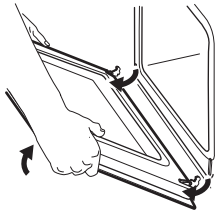
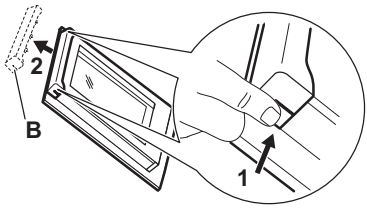
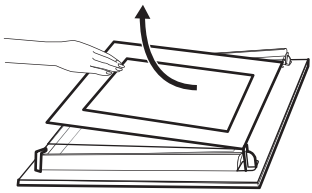
Ofninn minnir þig á að hreinsa með eldglærinu.	
⁄ blikkar á skjánum í 5 sek eftir hverja eldunarlotu.	Til að slökkva á áminningunni skal fara í Valmynd og velja Stillingar, Áminning um hreinsun.

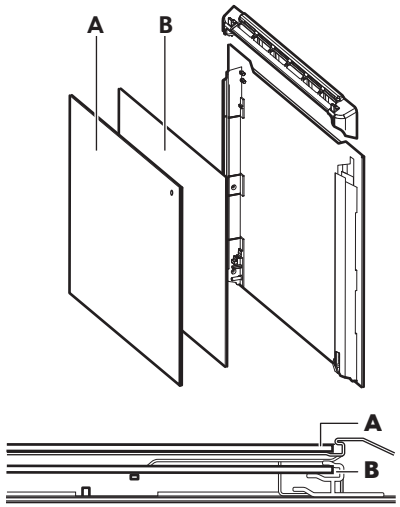
Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

⚠ **VARÚÐ!** Ekki nota ofninn án glerplatanna.

1. skref	Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.	

2. skref	Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.	
3. skref	Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.	
4. skref	Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.	
5. skref	Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.	
6. skref	Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.	
7. skref	Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.	
8. skref	Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.	
9. skref	Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar, hurðarklæðninguna og ofnhurðina í og loka krækjunum á báðum lömum.	
Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.		

Gættu þess að þú setjir glerplöturnar (A og B) í aftur í réttri röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar. Gakktu úr skugga um eftir uppsetninguna að yfirborð glerplöturammans á prentsvæði plötunnar sé ekki gróft viðkomu. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.	

Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Áður en skipt er um ljósaperu:		
1. skref	**2. skref**	**3. skref**
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.	Settu klút á botn rýmisins.

Bakljós

1. skref	Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. skref	Hreinsaðu glerhlífina.
3. skref	Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.
4. skref	Komdu glerhlífinni fyrir.

Bilanaleit

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
Vandamál	**Athugaðu eftirfarandi...**
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerð-inni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsöryggginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt er á lásnum.

Íhlutir	
Vandamál	**Athugaðu eftirfarandi...**
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - kveikt.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.
Matvælaskynjari virkar ekki.	Kló Matvælaskynjari er að fullu sett inn í innstunguna.

Villukóðar	
Skjárinn sýnir...	**Athugaðu eftirfarandi...**
Villukóði C2	Þú tókst Matvælaskynjari klóna úr sambandi.
Villukóði C3	Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðarlæsing er ekki biluð.
Villukóði F102	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Villukóði F102	Hurðarlæsingin er ekki biluð.
00:00	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.
Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja afttur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.	

Hreinsun	
Vandamál	**Athugaðu eftirfarandi...**
Vatnið lekur út úr holrými ofnhólfsins.	Það er of mikið vatn í holrými ofnhólfsins.

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 á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:	
Gerð (MOD.)	.....
Vörunúmer (PNC)	.....
Raðnúmer (S.N.)	.....

Tæknigögn

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	9	

Orkunýtni

Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja	IKEA	
Auðkenni tegundar	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Orkunýtnistuðull	81.2	
Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.		

Orkusparnaður

Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmi til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu
Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Afgangshiti
Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

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 hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum
Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri.

Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt
Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri
Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

Skipulag valmyndar

Valmynd

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
☰ - veldu til að fara í Valmynd.	Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á OK.	Veldu hitastillinguna.	OK - ýttu á til að staðfesta stillingu.	Breyttu gildinu og ýttu á OK.
Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.				

Valmynd uppbygging		
Eldunaraðstoð	Hreinsun	Stillingar

Stillingar					
01	Tími dags	Breyta	02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Píp 2 - Smellur 3 - Hljóð af	04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Matvælaskynjari Aðgerð	1 - Viðvörun og stöðva 2 - Viðvörun	06	Upptalning	Kveikja / Slökkva
07	Létt	Kveikja / Slökkva	08	Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
09	Áminning um hreinsun	Kveikja / Slökkva	10	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
11	Útgáfa hugbúnaðar	Athuga	12	Endursetja allar stillingar	Já / Nei

Umhverfismál

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu ♲. Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu ☒ í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Indice

Informazioni di sicurezza	291
Istruzioni di sicurezza	293
Installazione	297
Descrizione del prodotto	297
Pannello dei comandi	298
Prima del primo utilizzo	299
Utilizzo quotidiano	300
Funzioni del timer	307
Utilizzo degli accessori	308
Funzioni aggiuntive	311
Consigli e suggerimenti utili	312
Pulizia e cura	316
Risoluzione dei problemi	322
Dati tecnici	323
Efficienza energetica	324
Struttura del menu	325
Considerazioni sull'ambiente	326

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.
- I bambini devono essere sorvegliati 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'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- 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 (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

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

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

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del moibiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con oblò aperto	1022 mm

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l’intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l’apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

Utilizzo:

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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettromestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- 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.

Pulizia e manutenzione

⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

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 o il primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:

  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso / accumuli.
  - 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 scosse elettriche.

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

Assistenza

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

Smaltimento

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

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all’interno dell’apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio**:
  Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

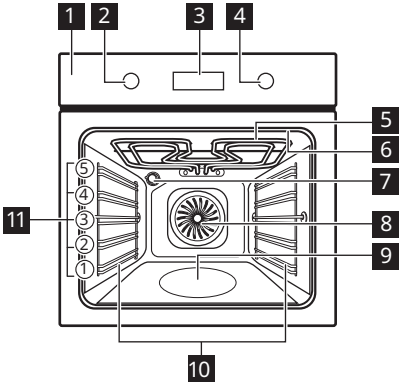
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
massimo 1.380	3 x 0.75
massimo 2.300	3 x 1
massimo 3.680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



1 Pannello dei comandi
2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Resistenza
6 Presa per la termosonda
7 Lampadina
8 Ventola
9 Goffratura cavità
10 Supporto ripiano, rimovibile
11 Posizioni ripiano

Accessori

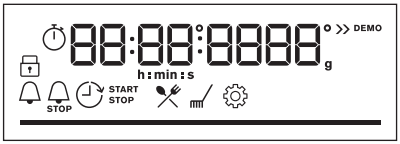
- **Ripiano a filo** x 2
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
  Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda** x 1
  Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche** x 1 set
  Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo

				OK		
Timer	Riscalda-mento rapido	Luce forno	Termoson-da	Confermare l'impostazio-ne	Premere	Ruotare la ma-nopola
Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico.						
Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.						

Display

	Display con le funzioni chiave.

Spie display

Indicatori di base				
Blocco	Cottura guidata	Pulizia	Imposta-zioni	Riscaldamento ra-pido
Spie timer				
Contaminuti	STOP Orario fine	Ritardo	Timer	

Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.	

Indicatore di cottura a vapore	
Termosonda indicatore	

Prima del primo utilizzo

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pulizia iniziale

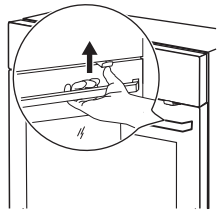
Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:			
			00:00 Impostare l'ora. Premere OK.

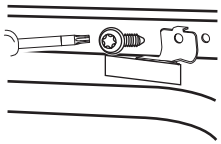
Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.	
Fase 1	Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.
Fase 2	Impostare la temperatura massima.per la funzione: . Lasciare in funzione il forno per un'ora.
Fase 3	Impostare la temperatura massima.per la funzione: . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.	

Istruzioni d'uso: 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:		
Passaggio 1	Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.	
Passaggio 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:		
Passaggio 1	Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.	
Passaggio 2	Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.	

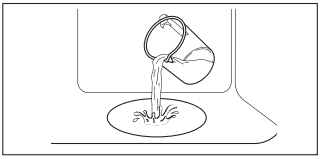
Utilizzo quotidiano

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

Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
Passaggio 2	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
🌡» - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.	

Cottura a vapore			
Accertarsi che il forno sia freddo.			
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**	**Passaggio 4**

Cottura a vapore			
			Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità. Mettere gli alimenti in forno.
Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.	Selezionare la funzione cottura a vapore.	Impostare la temperatura.	
ⓘLa capacità massima della goffratura della cavità è 250 ml. Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.			

Al termine della cottura a vapore:		
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passagio 3**
Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.	Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.	Accertarsi che il forno sia freddo. Togliere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità.

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
Cottura ventilata	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. .
Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
SteamBake	Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento. Per conservare frutta o verdura.
Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.

Funzione cottura	Applicazione
Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.
Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
Cottura ventilata umida	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
Doppio grill ventilato	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
Menu	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Pulizia, Impostazioni.

Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Note su: Cottura ventilata umida

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.

Come impostare: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. Utilizzare la funzione per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:	Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:
• Termosonda	• Al sangue • Medio • Ben cotto

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
		P1 - P45	OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

Cottura guidata

Legenda	
	Termosonda disponibile. Posizionare la Termosonda nella parte più spessa del piatto. L'apparecchiatura si spegne quando viene raggiunta la temperatura Termosonda impostata.
	La quantità di acqua per la funzione vapore.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
1	**Roast beef, al sangue**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2 lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
2	**Roast beef, cottura media**		
3	**Roast beef, ben cotto**		

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
4	**Bistecca, media cottura**	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	**3**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
5	**Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
6	**Roast beef, al sangue** (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
7	**Roast beef, cottura media** (cottura lenta)		
8	**Roast beef, ben cotto** (cottura lenta)		
9	**Filetto, al sangue** (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2 lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
10	**Filetto, cott. media** (cottura lenta)		
11	**Filetto, cotto** (cottura lenta)		
12	**Arrosto di vitello** (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
13	**Collo o spalla di maiale arrosto**	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila per arrosto su **ripiano a filo** Girare la carne a metà cottura.
14	**Maiale sfilacciato** (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	**2 lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
15	**Lombo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
16	**Costolette di maiale**	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	**3**; **leccarda** Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
17	**Cosciotto d'agnello con ossa**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **lamiera dolci** Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
18	**Pollo intero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml casseruola su **lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
19	**Mezzo pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **teglia da forno** Utilizzare le spezie preferite.
20	**Pollo, petto**	180 - 200 g per pezzo	**2**; casseruola su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
21	**Cosce di pollo, fresche**	-	**3**; **lamiera dolci** Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
22	**Anatra, intera**	2 - 3 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
23	**Oca, intera**	4 - 5 kg	**2**; **leccarda** Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
24	**Polpettone**	1 kg	**2**; **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
25	**Pesce intero, grigliato**	0.5 - 1 kgper pesce	**2 lamiera dolci** Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
26	**Filetto di pesce**	-	**3**; casseruola su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
27	**Torta ai formaggi**	-	**2**; ∅ Tortiera apribile da 28 cm su **ripiano a filo**
28	**Torta di mele**	-	**2** 100 - 150 ml; **lamiera dolci**
29	**Crostata di mele**	-	**2**; tortiera su **ripiano a filo**

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
30	**Torta di mele americana**	-	**2**; 100 - 150 ml ∅ tortiera da 22 cm su **ripiano a filo**
31	**Brownies**	2 kg di impasto	**3 leccarda**
32	**Muffin al cioccolato**	-	**2** 100 - 150 ml, vassoio muffin su **ripiano a filo**
33	**Torta di pane**	-	**2**; leccarda su **ripiano a filo**
34	**Patate al forno**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
35	**Spicchi**	1 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
36	**Verdure miste grigliate**	1 - 1.5 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
37	**Crocchette, surgelate**	0.5 kg	**3**; **lamiera dolci**
38	**Patatine, surgelate**	0.75 kg	**3**; **lamiera dolci**
39	**Lasagne di carne/verdure con piatti di pastasciutta**	1 - 1.5 kg	**2** casseruola su **ripiano a filo**
40	**Patate gratinate** (patate crude)	1 - 1.5 kg	**1** casseruola su **ripiano a filo** Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
41	**Pizza fresca, sottile**	-	**2**; 100 ml **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
42	**Pizza fresca, spessa**	-	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
43	**Quiche**	-	**2**; teglia da forno su **ripiano a filo**

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
44	**Baguette / Ciabatta / Pane bianco**	0.8 kg	**2**; 150 ml **lamiera dolci** rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
45	**Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane**	1 kg	**2** 150 ml **lamiera dolci** rivestita con carta da forno / **ripiano a filo**

Funzioni del timer

Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Contaminuti	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
STOP **Tempo di cottura**	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Timer	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passagio 3**
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora. Fare riferimento al capitolo "Struttura menu".	Impostare l'orologio.	Premere: OK.

Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1	Il display visualizza: 0:00	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
Premere: ⏲.		Imposta Contaminuti	Premere: OK.
ⓘ Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

Come impostare: Tempo di cottura				
Passaggio 1	**Passaggio 2**	Il display visualizza: 0:00 STOP	**Passaggio 3**	**Passaggio 4**
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: ⏲.		Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.
ⓘ Il timer inizia subito il conto alla rovescia.				

Come impostare: Ritardo							
Passaggio 1	**Passaggio 2**	Il display mostra: l'ora del giorno ⏲START	**Passaggio 3**	**Passaggio 4**	Il display visualizza: --:-- ⏲STOP	**Passaggio 5**	**Passaggio 6**
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: ⏲.		Impostare l'orario di inizio.	Premere: OK.		Impostare l'orario di fine.	Premere: OK.
ⓘ Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.							

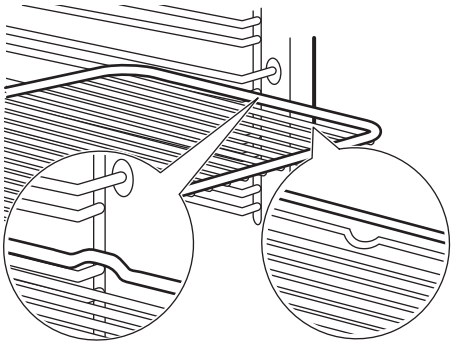
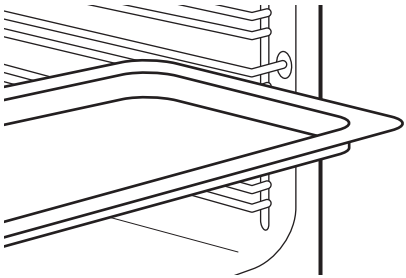
Utilizzo degli accessori

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

Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono

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

Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.	
Lamiera dolci / Teglia profonda: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.	

Termosonda

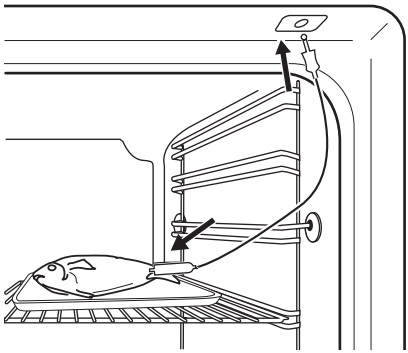
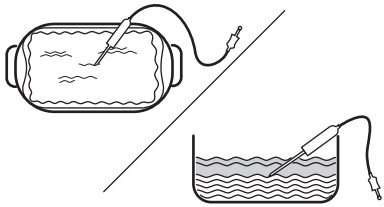
Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo.

Le temperature da impostare sono due:	
°C La temperatura del forno.	La temperatura interna.

Per i migliori risultati di cottura:		
Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

Istruzioni d'uso: Termosonda

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Passaggio 3	Inserire: Termosonda.

Carne, pollame e pesce	**Sformato**
Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 di Termosonda sia inserita all'interno della pietanza.	Inserire la punta di Termosonda esattamente al centro dello sformato. Il Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Utilizzare un ingrediente solido per ottenere questo risultato.Utilizzare il bordo della teglia per supportare la maniglia in silicone di Termosonda. La punta di Termosonda non dovrebbe toccare il fondo di una teglia.
	

Passaggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
Passaggio 5	- premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
Passaggio 6	OK- premere per confermare. Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.

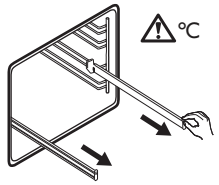
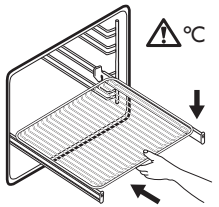
Passaggio 7	Estrarre la spina di Termosonda dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. ⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di ustioni, in quanto il Termosonda si surriscalda. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

Come usare: 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.

Passaggio 1	Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.	
Passaggio 2	Collocare la griglia sulle guide telescopiche e spingere queste ultime delicatamente all'interno del forno. Accertarsi di inserire completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.	

Funzioni aggiuntive

Blocco

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.
Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato. Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.		
OK	OK - tenere premuto per attivare la funzione. Viene emesso un segnale acustico.	OK - premere e tenere premuto per disattivarla.
3 x - lampeggia quando il blocco è attivato.		

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

(°C)	(ora)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(ora)
250 - massimo	3

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

Ventola di raffreddamento

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

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori 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 alimenti specifici. Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Cottura ventilata umida

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

		(°C)		(min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 30

		(°C)		(min.)
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	25 - 30

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.

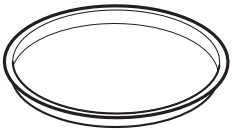
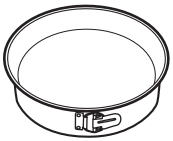
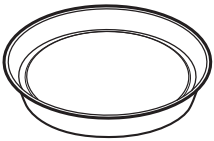
 **Teglia da pizza**	 **Pirofila**	**Pirofile monoporzione**	 **Tortiera per flan**
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 min.

				(°C)	(min)	
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5	Preriscaldare il forno per 10 min.
Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano a filo, leccarda	4	max	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 10 min.

Pulizia e cura

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

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo 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 pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

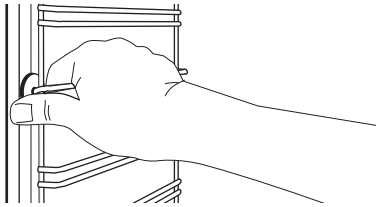
Come eseguire la pulizia: Goffratura cavità

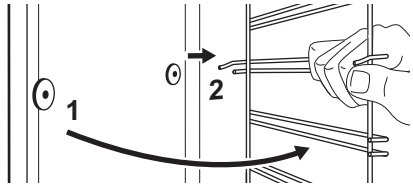
Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.

Fase 1	Passaggio 2	Fase 3
Versare: 250 ml di aceto bianco nella goffratura cavità. Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.	Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.	Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.
Per la funzione: SteamBakepulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.		

Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	
Passaggio 2	Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.	

Passaggio 3	Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.	
Passaggio 4	Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata. I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.	

Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE!** Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

⚠ **AVVERTENZA!** 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).

⚠ **AVVERTENZA!** Prima di eseguire la pulizia automatica per pirolisi o il primo utilizzo, rimuovere dalla cavità del forno:
- eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso / accumuli.
- qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide laterali / guide telescopiche forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente, ecc.

Prima di attivare la pulizia Pirolitica:
- togliere tutti gli accessori e i supporti ripiano rimovibili.
- pulire la base del forno con acqua tiepida e detergente delicato.
- pulire il vetro interno della porta con acqua tiepida e un panno morbido.
- chiudere la porta del forno.

Prima della Pulizia per pirolisi:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.

Pulizia per pirolisi	
Passaggio 1	Accedere al menu: Pulizia .
Opzione	**Durata**
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min
Passaggio 2	OK - premere per selezionare il programma di pulizia.
Passaggio 3	OK - premere per avviare la pulizia.
Passaggio 4	Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. Finché lo sportello non si sblocca il display indica: .	

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

Promemoria Pulizia

Il forno vi ricorda quando pulirlo con la pulizia pirolitica.	
lampeggia sul display per 5 secondi dopo ogni sessione di cottura.	Per disattivare il promemoria inserire il Menu e selezionare Impostazioni, Promemoria Pulizia.

Procedura di rimozione e installazione: Sportello

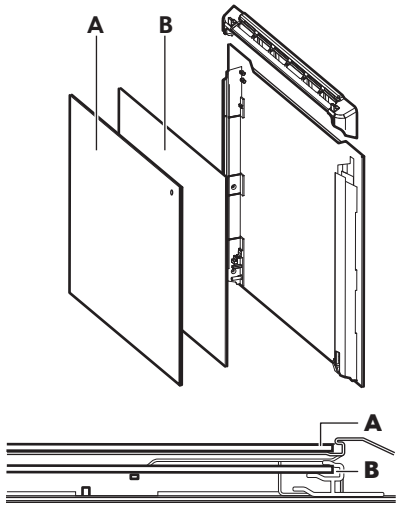
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

ATTENZIONE! Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

Passaggio 1	Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.	
Passaggio 2	Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.	
Passaggio 3	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.	
Passaggio 4	Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.	
Passaggio 5	Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.	2 B 1
Passaggio 6	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.	
Passaggio 7	Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.	

Passaggio 8	Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
Passaggio 9	Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, quindi chiudere i fermi sulle due cerniere.
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.	

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.
La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.
Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.
Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



Come sostituire: Lampadina

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passagio 1	**Passagio 2**	**Passagio 3**
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
Passaggio 2	Pulire il coperchio in vetro.
Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 4	Installare il coperchio in vetro.

Risoluzione dei problemi

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

Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Problema	**Controllare se...**
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.

Componenti	
Problema	**Controllare se...**
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
La Termosonda non funziona.	La spina della Termosonda è completamente inserita nella presa.

Codici di errore	
Il display visualizza...	**Controllare se...**

Codici di errore	
Err C2	È stata staccata la Termosonda spina dalla presa di corrente.
Err C3	La porta dell'elettrodomestico è chiusa o la chiusura della porta non è rotta.
Err F102	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

Pulizia	
Problema	**Controllare se...**
L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.

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 della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'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	9

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

Nome del fornitore	IKEA	
Identificazione modello	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.		

Risparmio energetico

L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo
La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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 scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta
Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Struttura del menu

Menu

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
☰ - selezionare per accedere alla Menu.	Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK.	Selezionare l'impostazione.	OK - premere per confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.
Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.				

Menu struttura		
Cottura guidata	Pulizia	Impostazioni

Impostazioni					
01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico	1 - 4
05	Termosonda Azione	1 - Allarme e arresto 2 - Allarme	06	Timer	On/Off
07	Luce forno	On/Off	08	Riscaldamento rapido	On/Off
09	Promemoria Pulizia	On/Off	10	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468
11	Versione software	Controllare	12	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	327
Sikkerhetsanvisninger	328
Montering	332
Produktbeskrivelse	332
Betjeningspanel	333
Før første gangs bruk	334
Daglig bruk	335
Klokkefunksjoner	342
Bruke tilbehøret	343
Tilleggsfunksjoner	346
Råd og tips	347
Stell og rengjøring	351
Feilsøking	356
Tekniske data	358
Energieffektiv	358
Menystruktur	359
Beskyttelse av miljøet	360

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 ptoduktet.
- 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

- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander 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 ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.

Sikkerhetsanvisninger

Montering

⚠ **ADVARSEL!** Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- 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.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	580 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	589 mm
Høyden av baksiden av produktet	571 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygget dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

Elektrisk tilkobling

⚠ **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

Bruk

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
  - 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 produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- 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 apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Stell og rengjøring

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og mat som blir liggende i apparatet 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 eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - Eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr 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 oppnås under og etter (til produktet er avkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklus.

Innvendig lys

⚠ **ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallsbehandling

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade og kvelning.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern døren for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.
- **Emballasje**:
  Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Deler av kunststoff er merket med internasjonale forkortelser, som f.eks. PE, PS, osv. Kast emballasjen i de riktige innsamlingsbeholderne hos det lokale renholdsverket.

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.

Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

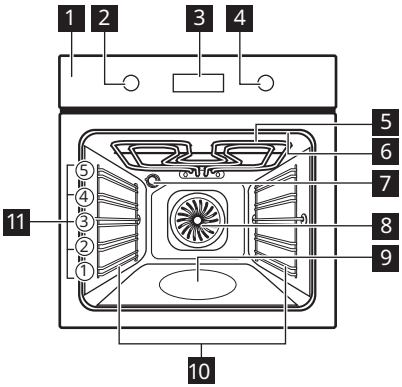
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet. Du kan også se etter i tabellen:

Nominell effekt (W)	Ledningsavsnittet (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 ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og fase-ledningen (blå og brune kabler).

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



1 Betjeningspanel
2 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Display
4 Betjeningssbryter
5 Varmeelement
6 Kontakt til steketermometer
7 Lys
8 Vifte
9 Nedsenkning i ovnsrom
10 Uttakbare brettstiger
11 Hyllenivåer

Tilbehør

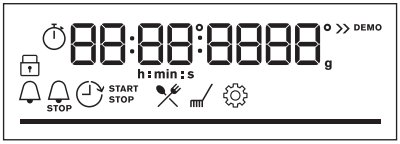
- **Rist** x 2
  For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
  For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1
  For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer** x 1
  For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
  For hyller og brett.

Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

				OK		
Timer	Hurti-goppvar-ming	Lys	Steketer-mometer	Bekreft inn-stilling	Trykk på	Drei bryteren
Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet.						
Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

Display

	Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer				
Sperre	Assistert matlaging	Rengjøring	Innstillin-ger	Hurtigoppvarming
Timer-indikatorer				
Varselur	STOP Sluttid	Utsatt tid	Tidsinnstilling	

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.	

Indikator for matlaging med damp	
Steketermometer indikator	

Før første gangs bruk

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring

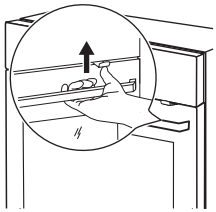
Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:			
			00:00 Still inn tiden. Trykk på OK.

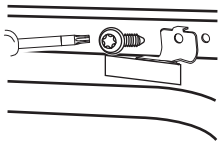
Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.	
Steg 1	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
Steg 2	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . La ovnen stå på i 1 time.
Steg 3	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: . La ovnen stå på i 15 minutter.
Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.	

Slik bruker du: Mekanisk barnesikring

Ovnen har mekanisk barnesikring installert. Den er på høyre side av ovnen, under betjeningspanelet.

For å åpne ovnsdøren med barnesikring:		
Steg 1	Trykk og hold barnesikringen.	
Steg 2	Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.	

Slik fjerner du barnesikringen:		
Steg 1	Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen.	
Steg 2	Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.	

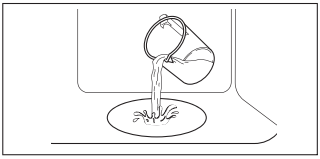
Daglig bruk

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Steg 1	Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.
Steg 2	Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
– trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.	

Matlaging med damp			
Kontroller at ovnen er kald.			
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**

Matlaging med damp			
			Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet. Legg maten i ovnen.
Fyll hulrommet med vann fra springen.	Velg ovnsfunksjonen med damp.	Still inn temperaturen.	
ⓘ Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.			

Når dampkokingen er ferdig:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.	Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.	Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllenivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllenivå.
SteamBake	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater. Hermetisering av frukt eller grønnsaker.
Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.

Varmefunksjon	Anvendelse
Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
Gratinering med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
Meny	For å gå inn i Menyen: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.

Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

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 matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips»Baking med fukt.

Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	Tilberedningsgrad:
• Steketermometer	• Rå • Medium – rosa • Godt stekt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
		P1 - P45	OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

Assistert matlaging

Bildetekst	
	Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer temperaturen er nådd.
	Vannmengden til dampfunksjonen.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Bretthøyde.

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

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
1	**Roastbiff, rå**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
2	**Roastbiff, medium**		
3	**Roastbiff, godt stekt**		
4	**Biff, medium**	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	**3**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5	**Oksestek / brasert** (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
6	**Roastbiff, rå** (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
7	**Roastbiff, medium** (langtidssteking)		
8	**Roastbiff, godt stekt** (langtidssteking)		
9	**Filet, rå** (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
10	**Filet, middels** (langtidssteking)		
11	**Filet, fullført** (langtidssteking)		
12	**Kalvestek** (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.
13	**Svinestek eller skulder**	1.5 - 2 kg	**2**; stekeform på **rist** Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	**Pulled pork** (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	**2**; **stekebrett** Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	**Fersk filet**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt.
16	**Spareribs**	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	**3**; **langpanne** Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	**Lammelår med ben**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **stekebrett** Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	**Hel kylling**	1 - 1.5 kg; fersk	**2**; 200 ml; gryterett på **stekebrett** Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
19	**Halv kylling**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **stekebrett** Bruk favorittkrydderet ditt.
20	**Kyllingbryst**	180 - 200 g per stykk	**2**; gryterett på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	**Kyllinglår, ferske**	-	**3**; **stekebrett** Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	**Hel and**	2 - 3 kg	**2**; stekeform på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	**Hel gås**	4 - 5 kg	**2**; **langpanne** Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.
24	**Kjøttpudding**	1 kg	**2**; **rist** Bruk favorittkrydderet ditt.
25	**Hel fisk, grillet**	0.5 - 1 kgper fisk	**2**; **stekebrett** Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	**Fiskefilét**	-	**3**; gryterett på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt.
27	**Ostekake**	-	**2**; ∅ 28 cm rund form på **rist**
28	**Eplekake**	-	**2**; 100–150 ml; **stekebrett**
29	**Epleterte**	-	**2**; paiform på **rist**
30	**Eplekake**	-	**2**; 100–150 ml; ∅ 22 cm paiform på **rist**
31	**Brownies**	2 kg av deig	**3**; **langpanne**
32	**Sjokolademuffins**	-	**2**; 100–150 ml; muffinsbrett på **rist**
33	**Brødkake**	-	**2**; loff-form på **rist**

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
34	**Bakte poteter**	1 kg	**2**; **stekebrett** Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	**Kiler**	1 kg	**3**; **stekebrett** med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	**Stekt blandede grønnsaker**	1 - 1.5 kg	**3**; **stekebrett** med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	**Croquetter, frossen**	0.5 kg	**3**; **stekebrett**
38	**Pommes frites, frossen**	0.75 kg	**3**; **stekebrett**
39	**Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener**	1 - 1.5 kg	**2**; gryterett på **rist**
40	**Potetgrateng** (råpoteter)	1 - 1.5 kg	**1**; gryterett på **rist** Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	**Fersk pizza, tynn**	-	**2**; 100 ml; **stekebrett** med bakepapir
42	**Pizza fersk, tykk**	-	**2**; **stekebrett** med bakepapir
43	**Quiche**	-	**2**; stekeform på **rist**
44	**Baguette / Ciabatta / loff**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **stekebrett** med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	**Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform**	1 kg	**2**; 150 ml; **stekebrett** med bakepapir / **rist**

Klokkefunksjoner

Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
STOP **Tilberedningstid**	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger.

Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett. Se kapittelet «Menystruktur».	Still klokken.	Trykk på: OK.

Slik angir du: Varselur			
Steg 1		**Steg 2**	**Steg 3**
	Displayet viser: 00:00		
Trykk på: .		Angi Varselur	Trykk på: OK.
Timeren starter nedtellingen med det samme.			

Slik angir du: Tilberedningstid				
Steg 1	**Steg 2**		**Steg 3**	**Steg 4**
		Displayet viser: 00:00 STOP		
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: ⏲.		Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.
ⓘ Timeren starter nedtellingen med det samme.				

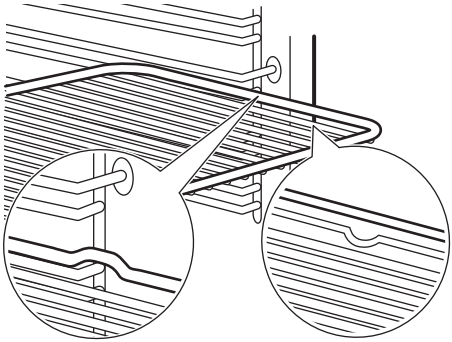
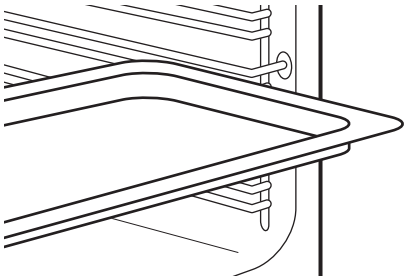
Slik angir du: Utsatt tid							
Steg 1	**Steg 2**		**Steg 3**	**Steg 4**		**Steg 5**	**Steg 6**
		Displayet viser: tid på dagen ⏲ START			Displayet viser: --:-- ⏲ STOPP		
Velg ovnsfunksjon.	Trykk gjentatte ganger: ⏲.		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdigtid.	Trykk på: OK.
ⓘ Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.							

Bruke tilbehøret

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist: Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.	
Stekebrett / Langpanne: Skyv brettet inn i sporene på brettstigene.	

Steketermometer

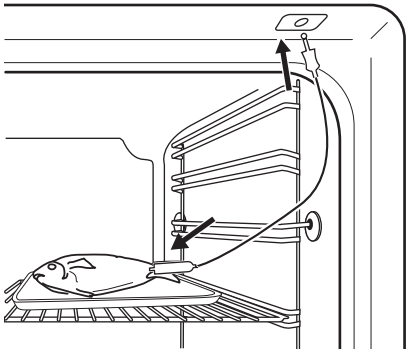
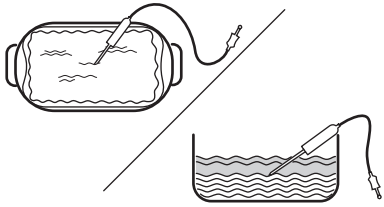
Steketermometer – måler temperaturen inne i maten.

To temperaturer må stilles inn:	
°C Ovnstemperaturen.	Kjernetemperaturen.

Slik får du best tilberedningsresultater:		
Ingrediensene bør holde romtemperatur.	Ikke bruk det til flytende retter.	Det må stå i retten under tilberedningen.

Bruk: Steketermometer

Steg 1	Slå på ovnen.
Steg 2	Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
Steg 3	Sett inn: Steketermometer.

Kjøtt, fjærkre og fisk	Gryterett
Sett spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.	Sett spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under stekingen. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Tuppen av Steketermometer ikke berører bunnen av formen.
	

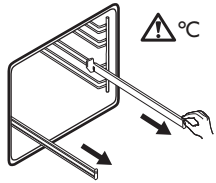
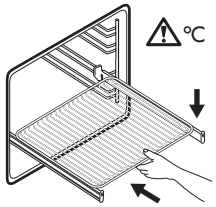
Steg 4	Sett Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.
Steg 5	– trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.
Steg 6	OK – trykk for å bekrefte. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.
Steg 7	Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen. ⚠ **ADVARSEL!** Siden Steketermometer blir svært varm er det en risiko for brannskader. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

Slik bruker du teleskopskinner

ⓘ 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.

Steg 1	Trekk ut høyre og venstre teleskopskinne.	
Steg 2	Sett risten på teleskopskinnene, og skyv dem forsiktig inn i ovnen. Sørg for at teleskopskinnene er skjøvet helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.	

Tilleggsfunksjoner

Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.		
Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst. Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.		
OK	OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.	OK – trykk og hold inne for å slå den av.
3 x – blinker når låsen er slått på.		

Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(t)
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Råd og tips

Råd om tilberedning

Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.
Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.
Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Baking med fukt

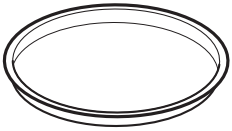
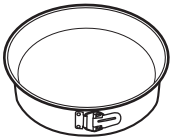
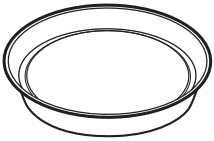
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		(°C)		(min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50

		(°C)		(min)
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

 **Pizzapanne**	 **Kakeform**	**Ramekins**	 **Form for karamell-pudding**
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-

				(°C)	(min)	
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllenivået og langpannen på det tredje hyllenivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

Stell og rengjøring

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

Rengjørings-midler	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.

Hverdagsbruk	Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
	Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet 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 med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

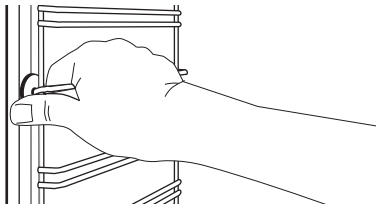
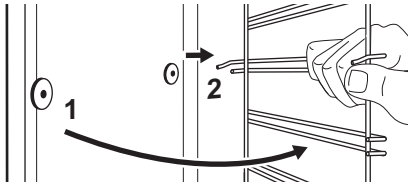
Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.	La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.	Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus.		

Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene for å rengjøre ovnen.

Steg 1	Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.	
Steg 2	Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.	
Steg 3	Trekk den bakre delen av hylle-støtten ut fra sideveggen og ta den ut.	
Steg 4	Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge. Holderne på de utrekkbare skinnene må peke forover.	

Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.

⚠ **ADVARSEL!** Fare for brannskader.

⚠ **FORSIKTIG!** Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

⚠ **ADVARSEL!** Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktets plassering under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperaturen. 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 oppnås under og etter (til apparatet er avkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklusen.

⚠ **ADVARSEL!** Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon eller første gangs bruk, må du fjerne følgende fra ovnsrommet:

- Eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/ avleiringer.
- Alle objekter som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet), særlig gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.

Før du slår på pyrolyse:

- fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
- rengjør bunnen i ovnen med varmt vann og skånsomt oppvaskmiddel.
- rengjør det innvendige dørglasset med varmt vann og en myk klut.
- lukk ovnsdøren.

Før Pyrolytisk rengjøring:		
Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Fjern alt tilbehør.	Rengjør ovnsgn og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

Pyrolytisk rengjøring		
Steg 1	Gå inn i meny: Rengjøring .	
Mulighet		**Varighet**
C1 - Lett rengjøring		1 h
C2 - Normal rengjøring		1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring		2 h 30 min
Steg 2	OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.	
Steg 3	OK – trykk for å starte rengjøringen.	
Steg 4	Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.	
ⓘNår rengjøringen starter, er ovnsdøren låst og lampen er av.Frem til døren låses opp, viser displayet: .		

Når rengjøringen er over:		
Slå ovnen av, og vent til den er kald.	Rengjør ovnsrommet med en myk klut.	Fjern resten fra bunnen av ovnen.

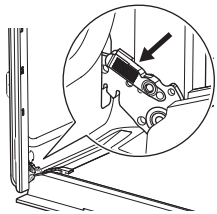
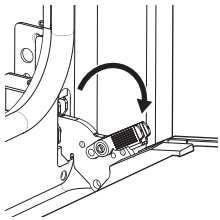
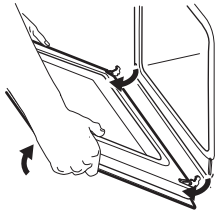
Rengjøringspåminnelse

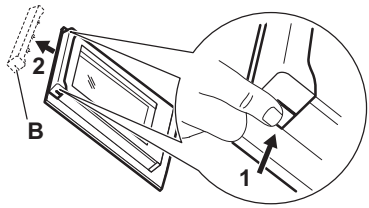
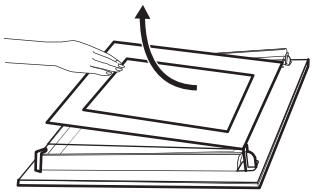
Ovnen påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.	
blinker i displayet i 5 sekunder etter hver tilberedningsøkt.	For å slå av påminnelsen, må du taste inn Meny og velg Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

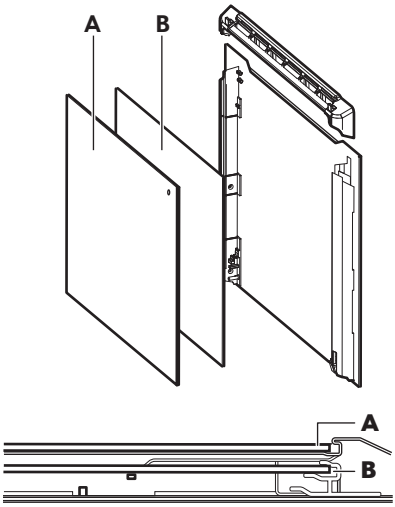
Slik fjerner du og installerer: Dør

Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

Steg 1	Åpne døren helt, og hold begge hengslene.	
Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.	

Steg 5	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
Steg 6	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
Steg 7	Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.	
Steg 8	Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
Steg 9	Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene, dørlisten og ovnsdøren, lukk låsene på begge hengslene.	
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.		

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.	

Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ **ADVARSEL!** Fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Bakre ovnslampe

Steg 1	Drei glassdekselet for å ta det av.
Steg 2	Rengjør glassdekselet.
Steg 3	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 4	Monter glassdekselet.

Feilsøking

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	**Kontroller at...**
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperren er av.

Komponenter	
Problem	**Kontroller at...**
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

Komponenter	
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.

Feilkoder	
Displayet viser ...	**Kontroller at...**
Err C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stikkontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
00:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.	

Rengjøring	
Problem	**Kontroller at...**
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.

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 produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

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	9	

Energieffektiv

Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.		

Energisparing

Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produktdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom stekingen så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme
Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

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 varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm
Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av
Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt
Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

Menystruktur

Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5

☰ – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK.	Velg innstillingen.	OK – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK.
Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.				

Meny struktur		
Assistert matlaging	Rengjøring	Innstillinger

Innstillinger					
01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp 2 – Alarm	06	Tidsinnstilling	På/Av
07	Lys	På/Av	08	Hurtigoppvarming	På/Av
09	Rengjøringspåminnelse	På/Av	10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
11	Programvareversjon	Kontroller	12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♲. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Índice

Informações de segurança 361
Instruções de segurança 363
Instalação 366
Descrição do produto 367
Painel de comandos 368
Antes da primeira utilização 369
Utilização diária 370
Funções de relógio 377
Utilizar os acessórios 379
Funções adicionais 382
Sugestões e dicas 383
Manutenção e limpeza 387
Resolução de problemas 393
Dados técnicos 395
Eficiência energética 395
Estrutura do menu 396
Preocupações ambientais 397

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

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque 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 (sensor de temperatura de núcleo) 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.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	580 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	589 mm
Altura da parte de trás do aparelho	571 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	569 mm
Profundidade de encastre do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

Ligação elétrica

⚠ **AVISO!** Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.

Utilização

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- 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 sobre o fundo 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.
- 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 e 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 o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

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 ou da primeira utilização, 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) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem**:
  O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

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

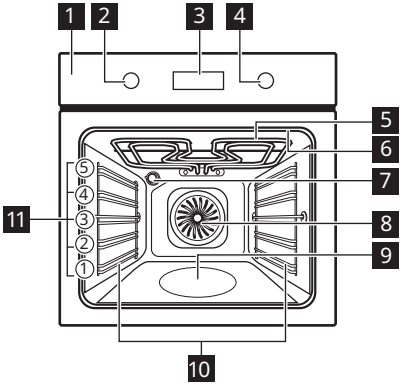
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Visão geral



1 Painel de commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Elemento de aquecimento
6 Tomada para a sonda térmica
7 Lâmpada
8 Ventilador
9 Baixo relevo da cavidade
10 Apoio para prateleira, amovível
11 Nível das prateleiras

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 2
  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.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
  Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de comandos

Descrição geral do painel de comandos

				OK		
Tempo-rizador	Aqueci-mento rápido	Luz	Sonda tér-mica	Confirmar a definição	Prima o botão	Rodar o botão
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.						
Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.						

Visor

88:88:8888 DEMO h:min:s g START STOP STOP	Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos				
Bloquear	Cozedura assistida	Limpeza	Definições	Aquecimento rápi-do
Indicadores do temporizador				
Conta-minutos	STOP Hora de fim	Atraso do temporizador	Temporizador crescente	
Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente ver-melha quando o aparelho atinge a tem-peratura definida.				

Indicador de cozedura a vapor	
Sonda térmica indicador	

Antes da primeira utilização

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:			
			00:00 Acertar as horas. Premir OK.

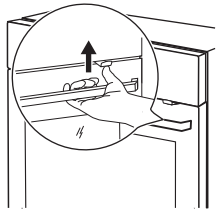
Pré-aquecimento inicial

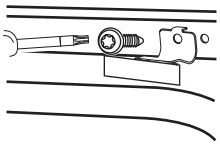
Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.	
Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função. ▭. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função. ⊛. Deixe o forno funcionar durante 15 min.
ⓘ O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

Como utilizar: 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:

Passo 1	Empurre e levante o bloqueio para crianças.	
Passo 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:		
Passo 1	Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.	
Passo 2	Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.	

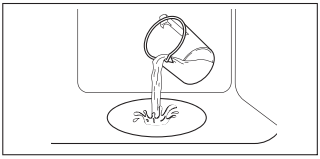
Utilização diária

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.
Passo 2	Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
🌡» - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.	

Cozinhar a vapor			
Certifique-se de que o forno está frio.			
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**	**Passo 4**

Cozinhar a vapor			
			Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno.
Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira.	Selecione a função de aquecimento a vapor.	Defina a temperatura.	
ⓘ A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.			

Quando cozinhar a vapor terminar:		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.	Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.

Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
SteamBake	Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes.
Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.

Tipo de aquecimento	Aplicação
Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a 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.
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 fazer gratinados e alourar.
Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior: Quando selecionar uma temperatura inferior a 80 °C, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 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 instruções de cozedura, consulte o capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado com Resistência.

Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	A temperatura a que um prato é cozinhado:
• Sonda térmica	• Mal passado • Médio • Bem passado

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
		P1 - P45	OK
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

Cozedura assistida

Legenda	
	Sonda térmica disponível. Coloque o Sonda térmica na parte mais espessa do prato. O aparelho desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida.
	Quantidade de água para a função de vapor.
	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
1	**Carne assada, mal passada**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
2	**Carne assada, média**		
3	**Carne assada, bem passada**		

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
4	**Bife, médio**	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	**3**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
5	**Carne assada/ estufada** (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
6	**Carne assada, mal passada** (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
7	**Carne assada, média** (aquecimento a baixa temperatura)		
8	**Carne assada, bem passada** (aquecimento a baixa temperatura)		
9	**Filete, mal passado** (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
10	**Filete, médio** (aquecimento a baixa temperatura)		
11	**Filete, concluído** (aquecimento a baixa temperatura)		
12	**Vitela assada** (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
13	**Cachaço ou pá de porco assada**	1.5 - 2 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
14	**Porco assado** (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
15	**Lombo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
16	**Entrecosto**	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	**3**; **tabuleiro para grelhar** Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
17	**Perna de borrego com ossos**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	**2**; assadeira no **tabuleiro para assar** Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
18	**Frango inteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; caçarola no **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
19	**Meio frango**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tabuleiro para assar** Utilize as suas especiarias favoritas.
20	**Peito de frango**	180 - 200 g por peça	**2**; caçarola na **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
21	**Pernas de frango, frescas**	-	**3**; **tabuleiro para assar** Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
22	**Pato inteiro**	2 - 3 kg	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
23	**Ganso, inteiro**	4 - 5 kg	**2**; **tabuleiro para grelhar** Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
24	**Rolo de Carne**	1 kg	**2**; **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
25	**Peixe inteiro, grelhado**	0.5 - 1 kgpor peixe	**2**; **tabuleiro para assar** Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
26	**Filete de peixe**	-	**3**; caçarola na **prateleira em grelha** Utilize as suas especiarias favoritas.
27	**Cheesecake**	-	**2**; forma de mola ∅ de 28 cm na **prateleira em grelha**
28	**Bolo de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; tabuleiro para **assar**
29	**Tarte de maçã coberta**	-	**2**; forma circular na **prateleira em grelha**
30	**Tarte de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; forma de tarte ∅ de 22 cm na **prateleira em grelha**
31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **tabuleiro para grelhar**
32	**Queques de chocolate**	-	**2**; 100 - 150 ml; tabuleiro para queques na **prateleira em grelha**
33	**Bolo em forma de pão**	-	**2**; tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**
34	**Batatas assadas**	1 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
35	**Fatias**	1 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
36	**Legumes misturados**	1 - 1.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
37	**Crequetes congelados**	0.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
38	**Batatas congeladas**	0.75 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
39	**Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca**	1 - 1.5 kg	**2**; caçarola na **prateleira em grelha**
40	**Batatas gratinadas** (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	**1**; caçarola na **prateleira em grelha** Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; 100 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
42	**Pizza fresca, grossa**	-	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
43	**Quiche**	-	**2**; forma de assar na **prateleira em grelha**
44	**Baguete/Ciabatta/Pão branco**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	**Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão**	1 kg	**2**; 150 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal / **prateleira em grelha**

Funções de relógio

Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
STOP **Tempo para cozinhar**	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.

Função de relógio	Aplicação
Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Temporizador crescente	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Definir hora do dia. Consulte o capítulo “Estrutura do menu”.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1		**Passo 2**	**Passo 3**
	O visor mostra: 0:00		
Premir: .		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Tempo para cozinhar				
Passo 1	**Passo 2**	O visor mostra: 0:00 STOP	**Passo 3**	**Passo 4**
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: ⏲.		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.
ⓘ O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.				

Como definir: Atraso do temporizador							
Passo 1	**Passo 2**	O visor apresenta: hora do dia. ⏲ INICIAR	**Passo 3**	**Passo 4**	O visor mostra: --:-- ⏲ PARAR	**Passo 5**	**Passo 6**
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: ⏲.		Defina a hora de início.	Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.
ⓘ O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.							

Utilizar os acessórios

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada 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.	
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar: Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.	

Sonda térmica

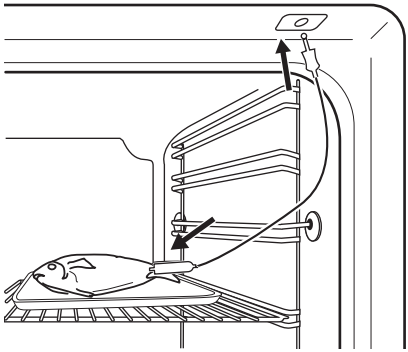
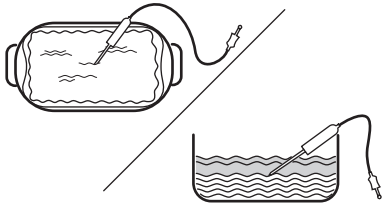
Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:	
℃ A temperatura do forno:	A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe	Caçarola
Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.	Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. 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 do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.
	

Passo 4	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
Passo 5	- prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
Passo 6	OK - prima para confirmar. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
Passo 7	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. ⚠ **AVISO!** Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Como utilizar: 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.

Passo 1	Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.	
Passo 2	Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno. Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.	

Funções adicionais

Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.		
Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.		
OK	OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.	OK - mantenha premido para desligar.
3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.		

Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.
O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.
Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

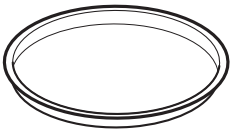
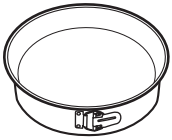
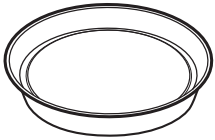
		(°C)		(min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30

		(°C)		(min.)
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35

		(°C)		(min.)
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

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.

 **Forma para pizza**	 **Assadeira**	**Formas individuais**	 **Forma com base para flan**
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 min.

				(°C)	(min)	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 unidades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5	Pré-aqueça o forno durante 10 min.
Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min.

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.

Utilização diária	Limpe a cavidade 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 a cavidade apenas usando 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 antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

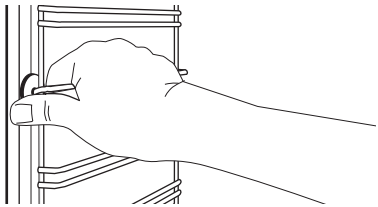
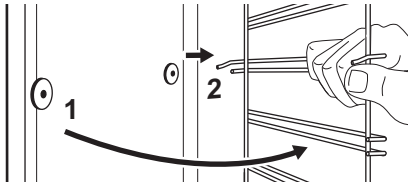
Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	

Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

⚠ **AVISO!** Existe o risco de queimaduras.

⚠ **CUIDADO!** Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

⚠ **AVISO!** 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.

⚠ **AVISO!** Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica ou da primeira utilização, 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.

Antes de ligar a Pirólise:
- Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
- limpe a base do forno apenas com água quente e detergente suave.
- limpe o vidro interno da porta apenas com água quente e um pano macio.
- feche a porta do forno.

Antes da Limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Limpeza pirolítica	
Passo 1	Aceda ao menu: Limpeza.
Opção	**Duração**
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min
Passo 2	OK – prima para selecionar o programa de limpeza.
Passo 3	OK – prima para iniciar a limpeza.
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
ⓘ Quando a limpeza for iniciada, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada é desligada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: .	

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.

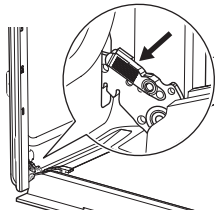
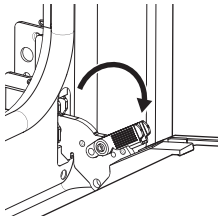
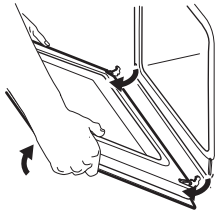
Aviso de limpeza

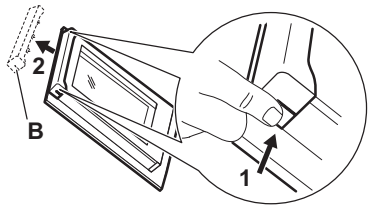
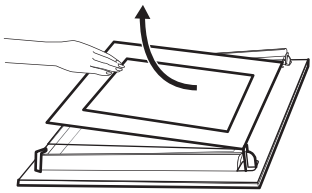
O forno lembra-lhe quando deve limpá-lo com limpeza pirolítica.	
pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura.	Para desligar o lembrete, introduza o Menu e selecione Definições, Aviso de limpeza.

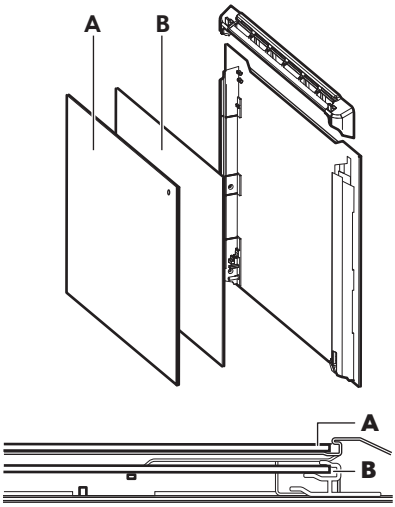
Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

⚠ **CUIDADO!** Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

Passo 1	Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.	
Passo 2	Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.	
Passo 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.	
Passo 4	Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.	

Passo 5	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 6	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 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.	
Passo 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.	
Passo 9	Após a limpeza, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno, e feche os trincos em ambas as dobradiças.	
Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.		

Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa. Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique. Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.	

Como substituir: Lâmpada

⚠ **AVISO!** Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	**Passo 2**	**Passo 3**
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.

Resolução de problemas

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O aparelho não liga ou não aquece	
Problema	**Verificar se...**
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.

Componentes	
Problema	**Verificar se...**
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

Componentes	
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.

Códigos de erro	
O visor mostra...	**Verificar se...**
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.	

Limpeza	
Problema	**Verificar se...**
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

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. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

Dados técnicos

Informação técnica

Dimensões (interior)	Largura 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	9	

Eficiência energética

Informação do produto e a Ficha de informação do produto

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.		

Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

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 de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual
O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

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 aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Estrutura do menu

Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5

☰ - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK.	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK.
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

Menu estrutura.		
Cozedura assistida	Limpeza	Definições

Definições					
01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem 2 - Alarme	06	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
07	Luz	Ligado/Desligado	08	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
09	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado	10	Modo Demo	Código de ativação: 2468
11	Versão do software	Verificar	12	Restaurar configurações	Sim / Não

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♲. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Contenido

Información sobre seguridad	398
Instrucciones de seguridad	400
Instalación	403
Descripción del producto	404
Panel de control	405
Antes del primer uso	406
Uso diario	407
Funciones del reloj	414
Uso de los accesorios	415
Funciones adicionales	418
Consejos	419
Mantenimiento y limpieza	423
Solución de problemas	429
Datos técnicos	430
Eficacia energética	430
Estructura del menú	432
Aspectos medioambientales	433

Salvo modificaciones.

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- 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 la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Sólo 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.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	589 mm
Altura de la parte trasera del aparato	571 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera.	1500 mm

Tornillos de montaje	4x25 mm

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.

  - 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.
- 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.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al 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.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones 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 o usar la función Primer uso, 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 cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia 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.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje**:
  Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

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 adecuados para su instalación o cambio:

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

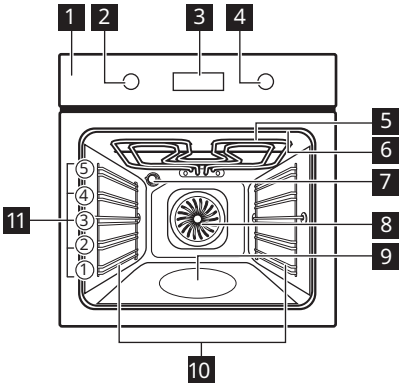
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

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 tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Resumen general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Resistencia
6 Toma de la sonda térmica
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Relieve de la cavidad
10 Soporte de parrilla extraíble
11 Posiciones de las parrillas

Accesorios

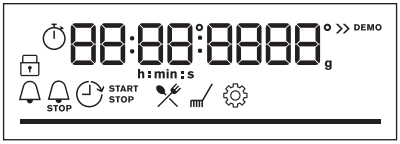
- **Parrilla** x 2
  Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1
  Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
  Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica** x 1
  Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
  Para estantes y bandejas.

Panel de control

Vista general del panel de control

				OK		
Tempo-rizador	Calenta-miento rápido	Luz	Sonda tér-mica	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando
Seleccione una función de cocción para encender el aparato.						
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el apa-rato.						

Pantalla

	Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos				
Bloqueo	Cocción asistida	Limpieza	Ajustes	Calentamiento rá-pido
Indicadores de temporizador				
Avisador	STOP Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcio-namiento	
Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamen-te roja cuando el aparato alcanza la tem-peratura ajustada.				

Indicador de cocción al vapor	
Sonda térmica indicador.	

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:			
			00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.

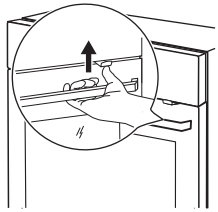
Precalentamiento inicial

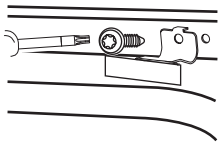
Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.
ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.	

Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el bloqueo de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel del control.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

Paso 1	Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.	
Paso 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:		
Paso 1	Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.	
Paso 2	Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.	

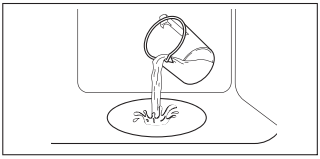
Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
🌡» - mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.	

Cocción al vapor			
Asegúrese de que el horno esté frío.			
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**	**Paso 4**

Cocción al vapor			
			Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno.
Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.	Seleccione la función de cocción al vapor.	Ajuste la temperatura.	
ⓘ La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.			

Cuando termina la cocción al vapor:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.	Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.	Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
SteamBake	Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras.
Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

Función de cocción	Aplicación
Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas 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.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador.

Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	El grado de cocinado de un plato:
• Sonda térmica	• Poco hecho • Al punto • Muy hecho

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
		P1 - P45	OK
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK.	Seleccione el plato. Pulse OK.	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

Cocción asistida

Leyenda	
	Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato. El aparato se apaga cuando se alcanza el ajuste Sonda térmica de temperatura.
	La cantidad de agua para la función de vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2 bandeja de hornear** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2	**Rosbif, al punto**		
3	**Rosbif, muy hecho**		
4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	**3** fuente de asado encendida **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	**Asado de ternera/estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
9	**Filete poco hecho** (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	**2 bandeja de hornear** Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
10	**Filete, en su punto** (cocción lenta)		
11	**Filete hecho** (cocción lenta)		
12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	**2**;fuente de asado en la **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2 bandeja de hornear** Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	**Lomo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la**parrilla** Use sus especias favoritas.
16	**Costillas**	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	**3 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2** 200 ml cazuela sobre **bandeja de hornear** Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3 bandeja de hornear** Use sus especias favoritas.
20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3 bandeja de hornear** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla** Use sus especias favoritas.
25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kgpor pescado	**2 bandeja de hornear** Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla** Use sus especias favoritas.
27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ molde desmontable de 28 cm en la **parrilla**
28	**Tarta de manzana**	-	**2** 100 - 150 ml **bandeja de hornear**
29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
30	**Pastel de manzana**	-	**2** 100 - 150 ml ∅ pastel de 22 cm en **parrilla**
31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
32	**Magdalenas de chocolate**	-	**2** 100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida **parrilla**
33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	**Porciones**	1 kg	**3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	**Croquetas congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
39	**Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos**	1 - 1.5 kg	**2** cazuela sobre **parrilla**
40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1** cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	**Pizza fresca y fina**	-	**2** 100 ml **bandeja de hornear** forrado con papel de hornear
42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	2 150 ml **bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	**Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan**	1 kg	2 150 ml **bandeja de hornear** forrado con papel de hornear / **parrilla**

Funciones del reloj

Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
STOP **Tiempo de cocción**	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora. Consulte el capítulo "Estructura de menús".	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1	La pantalla muestra: 0:00	**Paso 2**	**Paso 3**
Pulse: ⏲.		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
ⓘ El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción				
Paso 1	**Paso 2**	La pantalla muestra: 0:00 STOP	**Paso 3**	**Paso 4**
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
ⓘ El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.				

Cómo ajustar: Tiempo de retardo							
Paso 1	**Paso 2**	La pantalla muestra: la hora ⏲ INICIO	**Paso 3**	**Paso 4**	La pantalla muestra: --:-- ⏲ PARAR	**Paso 5**	**Paso 6**
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.							

Uso de los accesorios

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde

elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.	
Bandeja / Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.	

Sonda térmica

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

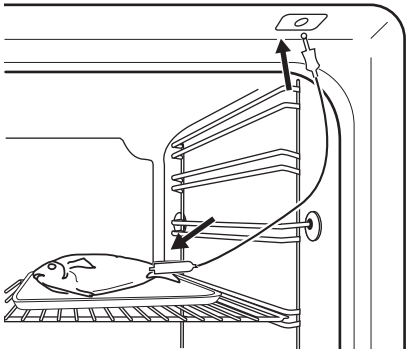
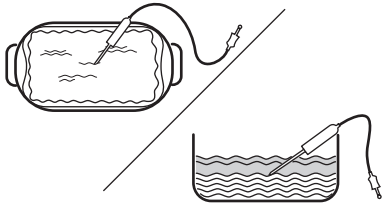
Debe ajustar dos temperaturas:	
℃ La temperatura del horno.	La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.

Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado	**Estofado**
Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.	Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmicaLa sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.
	

Paso 4	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
Paso 5	- pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
Paso 6	OK- pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.
Paso 7	Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno. ⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

Cómo usar los 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.

Paso 1	Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.	
Paso 2	Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.	

Funciones adicionales

Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.		
Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.		
OK	OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.	OK - mantenga pulsado para apagarla.
3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.		

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

(°C)	(h)
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Consejos

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.
El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente.
Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.
Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

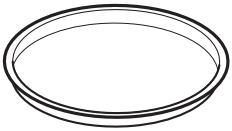
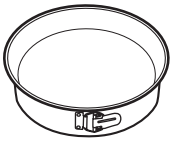
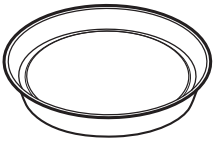
		(°C)		(min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15

		(°C)		(min)
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30

		(°C)		(min)
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 **Bandeja para pizza**	 **Bandeja para hornear**	**Ramequines**	 **Molde para base**
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-

				(°C)	(min)	
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

Mantenimiento y limpieza

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.

Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra 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.
	Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

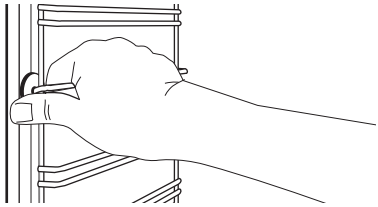
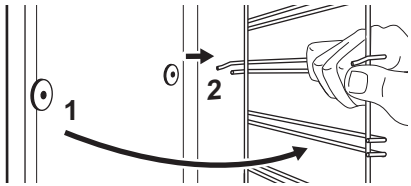
Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos.	Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.
Para la función: SteamBakelimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.		

Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	

Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

⚠ **ADVERTENCIA!** 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.

⚠ **ADVERTENCIA!** Antes de realizar una autolimpieza pirolítica o usar la función Primer uso, 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.

Antes de activar la Pirólisis:
- retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.
- utilice agua templada y un detergente suave para limpiar la base del horno.
- utilice agua templada y un paño suave para limpiar el cristal interior de la puerta.
- cierre la puerta del horno.

Antes de Limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica	
Paso 1	Acceda al menú: Limpieza .
Opción	**Duración**
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min

Limpieza pirolítica	
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
ⓘCuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: 🔒.	

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

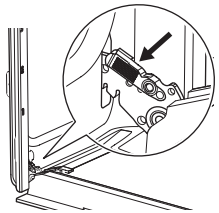
Aviso de limpieza

El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

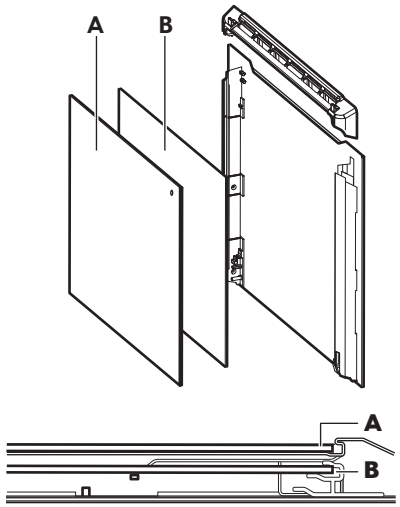
Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No utilices el horno sin los paneles de cristal.

Paso 1	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.	

Paso 2	Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.	
Paso 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.	
Paso 4	Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.	
Paso 5	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	2 B 1
Paso 6	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 7	Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.	
Paso 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.	
Paso 9	Después de la limpieza, instala el panel de cristal, la moldura de la puerta y la puerta del horno, y cierra los pestillos de ambas bisagras.	
Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.		

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje. La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto. Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic. Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.	

Cómo cambiar: Bombilla

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	**Compruebe que...**
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	**Compruebe que...**
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.

Código de error	
La pantalla muestra...	**Compruebe que...**
Err C2	Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

Limpieza	
Problema	**Compruebe que...**
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

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 interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad 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 Alto 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	9	

Eficacia energética

Información del producto y hoja de información del producto

Nombre del proveedor	IKEA	
Identificación del modelo	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.		

Ahorro energético

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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 calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada
Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Estructura del menú

Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
☰ - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK.	Seleccione el ajuste.	OK: pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.
Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.				

Menú estructura		
Cocción asistida	Limpieza	Ajustes

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado

Ajustes					
07	Luz	Encendido/ Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
09	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado	10	Modo demostración	Código de activación. 2468
11	Versión del software	Comprobar	12	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Innehåll

Säkerhetsinformation	434
Säkerhetsinstruktioner	436
Installation	439
Produktbeskrivning	440
Kontrollpanel	440
Före första användning	441
Daglig användning	443
Klockfunktioner	449
Användning av tillbehör	450
Tillvalsfunktioner	453
Råd och tips	454
Skötsel och rengöring	457
Felsökning	463
Tekniska data	465
Energieffektivitet	465
Menystruktur	466
Miljöskydd	467

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

- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före 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 inbyggnadsstrukturen.
- 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 ugnen 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 matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

Säkerhetsinstruktioner

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 öppnas enkelt utan motstånd.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	580 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	589 mm
Höjd på produktens bakre del	571 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Djupet på den inbyggda produkten	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

Elanslutning

⚠ **VARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller

nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

Använd

⚠ **VARNING!** Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ **VARNING!** Risk för skador på produkten föreligger.

- 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.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen 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.

Skötsel och rengöring

⚠ **VARNING!** Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Pyrolytisk rengöring

⚠ **VARNING!** I pyrolysläget finns risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök).

- Under pyrolysrengöring 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 eller funktionen för Första användning 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 kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.
- Teflonbeläggningar 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 varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - Tillse god ventilation under och efter första användning 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) 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 hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, 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 bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Kassering

VARNING! Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.
- **Förpackningsmaterial**: Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är markerade med internationella förkortningar som PE, PS, etc. Kasta förpackningsmaterialet i soptunnor avsedda för just detta material på din avfallsstation.

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

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

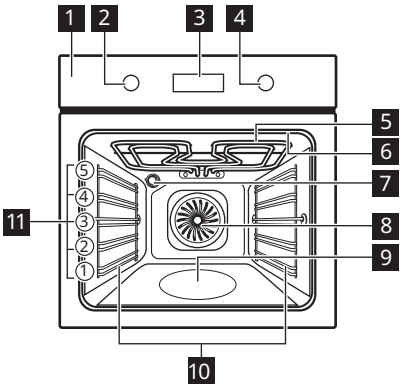
För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabeldel (mm^2)
max. 1380	3 x 0.75
max. 2300	3 x 1
max. 3680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

Produktbeskrivning

Allmän översikt



1 Kontrollpanel
2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
3 Display
4 Inställningsratt
5 Värmeelement
6 Uttag för matlagningstermometern
7 Lampa
8 Fläkt
9 Fördjupning i ugnsutrymmet
10 Ugnsstegar, borttagbara
11 Hyllplaceringar

Tillbehör

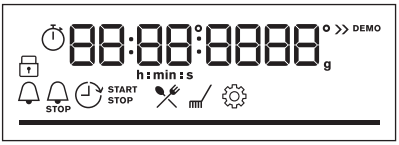
- **Ugnsgaller** x 2
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
  För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer** x 1
  För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor** x 1 sats
  För galler och plåtar.

Kontrollpanel

Översikt av kontrollpanelen

				OK		
Timer	Snab-bupp-värmning	Belys-ning	Matlag-ningster-mometer	Bekräfta in-ställning.	Tryck på	Vrid ratten
Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten.						
Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.						

Display

	Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer				
Knapplås	Assisterad matlagning	Rengöring	Inställningar	Snabbuppvärmning
Timer-indikatorer				
Signalur	STOP Sluttid	Tidsfördröjning	Upptimer	
Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.		—		

Indikator för ångtillagning	
Matlagningstermometer Indikator	

Före första användning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

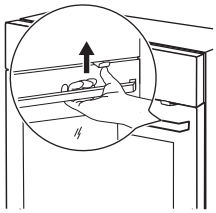
Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:			
			00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.

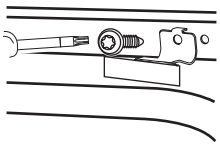
Initial föruppvärmning

Värm upp den tomma ugnen före första användning.	
Steg 1	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
Steg 2	Ställ in maxtemperatur för funktionen: ▭. Låt ugnen stå på i en timme.
Steg 3	Ställ in maxtemperatur för funktionen: ⊛. Låt ugnen stå på i 15 minuter.
ⓘ Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.	

Så här använder du: Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett barnlås monterat. Luckan sitter precis under kontrollpanelen på höger sida.

Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:		
Steg 1	Tryck och håll upp barnlåset.	
Steg 2	Dra i dörrhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.	

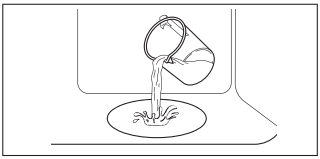
Så här tar du bort barnlåset:		
Steg 1	Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnyckeln som medföljer ugnen.	
Steg 2	Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.	

Daglig användning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:
Steg 2	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
– tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.	

Ångtillagning			
Se till att ugnen är kall.			
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**	**Steg 4**
			Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet. Sätt in maten i ugnen.
Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten.	Välj ångtillagningsfunktionen.	Ställ in temperaturen.	
ⓘ Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.			

När ångtillagningen är klar:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Stäng av ugnen genom att ställa vredet i avstängt läge.	Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.	Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning.

Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.

Tillagningsfunktion	Användning
Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
SteamBake	För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.
Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet ”Daglig användning” och anvisningar om: Bakning med fukt.
Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
Varmluftsgrillning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.

Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns /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 kapitlet ”Råd och tips”Bakning med fukt.

Så här ställer du in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Använd funktionen för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	Till vilken grad maträtten ska tillagas:
• Matlagningstermometer	• Rare • Medium • Well Done

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
		P1 - P45	OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

Assisterad matlagning

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometer tillgängligt. Placera Matlagningstermometer i den tjockaste delen av rätten. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer temperatur har uppnåtts.
	Mängden vatten för ångfunktionen.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtert som du kan kontrollera i tabellen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1	**Rostbiff, röd**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
2	**Rostbiff, medium**		
3	**Rostbiff, välstekt**		
4	**Stek, medium**	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	**3**; stekfat på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5	**Rostbiff/bräserad** (revbensspjäll, rund, tjock flé)	1.5 - 2 kg	**2**; stekfat på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
6	**Rostbiff, röd** (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
7	**Rostbiff, medium** (långsam tillagning)		
8	**Rostbiff, välstekt** (långsam tillagning)		
9	**Filé, röd** (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
10	**Filé, medium** (långsam tillagning)		
11	**Filé, klar** (långsam tillagning)		
12	**Kalvstek** (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	**2**; stekfat på **galler** Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.
13	**Fläskstek, hals eller bog**	1.5 - 2 kg	**2**; stekfat på **galler** Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14	**Pulled pork** (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	**2**; **bakplåt** Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn brytning.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
15	**Karré, färsk**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	**2**; stekfat **på galler** Använd dina favoritkryddor.
16	**Revbensspjäll**	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	**3 långpanna** Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	**Lammfiol med ben**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	**2**; stekfat **på galler** Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	**Hel kyckling**	1 - 1.5 kg; färska	**2**; 200 ml; stekgryta på **plåt** Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
19	**Halv kyckling**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bakplåt** Använd dina favoritkryddor.
20	**Kycklingbröst**	180 - 200 g per styck	**2**; stekgryta på **galler** Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	**Kycklinglår, färska**	-	**3**; **bakplåt** Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	**Hel anka**	2 - 3 kg	**2**; stekfat på **galler** Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	**Hel gås**	4 - 5 kg	**2**; **långpanna** Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	**Köttfärslimpa**	1 kg	**2**; **galler** Använd dina favoritkryddor.
25	**Hel fisk grillad**	0.5 - 1 kgper fisk	**2**; **bakplåt** Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	**Fiskfilé**	-	**3**; stekgryta på **galler** Använd dina favoritkryddor.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform **på galler**
28	**Äppelkaka**	-	**2**; 100–150 ml **bakplåt**
29	**Äppelpaj**	-	**2**; pajform **på galler**
30	**Äppelpaj**	-	**2**; 100–150 ml; ∅ 22 cm pajform på **galler**
31	**Brownies**	2 kg av deg	**3**; **långpanna**
32	**Chokladmuffins**	-	**2**; 100–150 ml; muffinsbricka på **galler**
33	**Limpkaka**	-	**2**; brödform **på galler**
34	**Bakad potatis**	1 kg	**2**; **bakplåt** Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	**Klyftor**	1 kg	**3 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	**Grillade grönsaker**	1 - 1.5 kg	**3 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	**Croquetter, frysta**	0.5 kg	**3**; **bakplåt**
38	**Pommes frites, frysta**	0.75 kg	**3**; **bakplåt**
39	**Kött / grönsakslasagne med torra plattor**	1 - 1.5 kg	**2**; stekgryta på **galler**
40	**Potatisgratäng** (rå potatis)	1 - 1.5 kg	**1**; stekgryta på **galler** Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	**Färsk pizza, tunn**	-	**2**; 100 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper
42	**Färsk pizza, tunn**	-	**2**; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper
43	**Quiche**	-	**2**; bakform **på galler**

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
44	**Baguette/ciabatta/ljust bröd**	0.8 kg	**2**; 150 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	**Blandkorn/ rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form**	1 kg	**2**; 150 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper / **galler**

Klockfunktioner

Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
STOP **Tillagningstid**	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid. Se kapitlet ”Menystruktur”.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur			
Steg 1	Displayen visar: 0:00	**Steg 2**	**Steg 3**
Tryck på: ⏲.		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.
ⓘ Timern startar nedräkningen omedelbart.			

Så här ställer du in: Tillagningstid				
Steg 1	**Steg 2**	Displayen visar: 0:00 STOP	**Steg 3**	**Steg 4**
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på: ⏲.		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
ⓘ Timern startar nedräkningen omedelbart.				

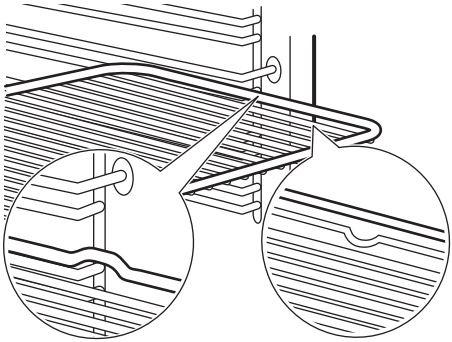
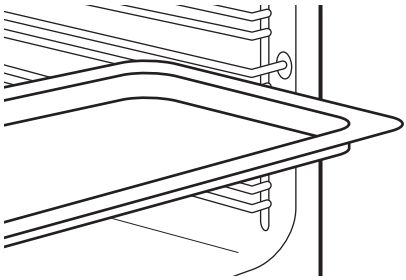
Så här ställer du in: Tidsfördröjning							
Steg 1	**Steg 2**	Displayen visar: tidpunkt ⏲ START	**Steg 3**	**Steg 4**	Displayen visar: --:-- ⏲ STOPP	**Steg 5**	**Steg 6**
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: ⏲.		Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.
ⓘ Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.							

Användning av tillbehör

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler: Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.	
Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.	

Matlagningstermometer

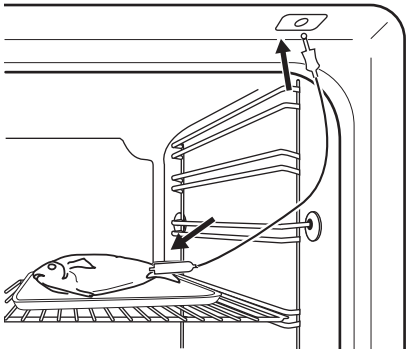
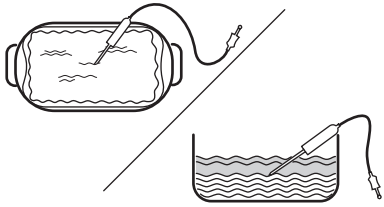
Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:	
°C Ugnstemperaturen.	Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:		
Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.	Den är inte lämplig för flytande rätter.	Under tillagning ska den vara inuti maten.

Så här använder du: Matlagningstermometer

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
Steg 3	Sätt in: Matlagningstermometer.

Kött, fågel och fisk	Gryta
Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken.	Placera spetsen på Matlagningstermometer mitt i ugnsrätten. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på formen som stöd för silikonhandtaget på Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte komma i kontakt med formens botten.
	

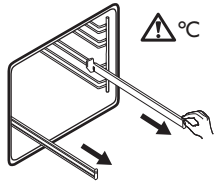
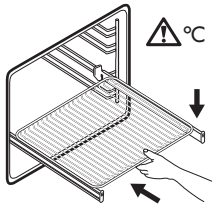
Steg 4	Anslut Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
Steg 5	- tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
Steg 6	OK – tryck för att bekräfta. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
Steg 7	Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen. **VARNING!** Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir het. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Hur man använder: teleskopskenor

Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

FÖRSIKTIGHET! Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

Steg 1	Dra ut höger och vänster teleskopskenor.	
Steg 2	Placera falsen på de utdragbara bakplåtsskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen. Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.	

Tillvalsfunktioner

Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.		
Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst. Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.		
OK	OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.	OK – tryck och håll inne för att stänga av den.
3 x – blinkar när låset slås på.		

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

(°C)	(tim)
200 - 245	5.5
250 - maximalt	3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. 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.
Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Bakning med fukt

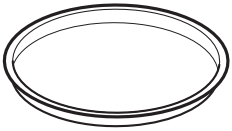
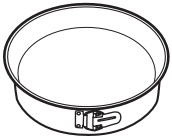
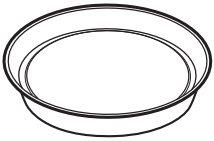
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		(°C)		(min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50

		(°C)		(min.)
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

 **Pizzaform**	 **Ugnsform**	**Portionsformar**	 **Tårtbottenform**
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter

Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.

				(°C)	(min)	
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4–6 bitar	Grill	Galler	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

Skötsel och rengöring

VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Rengöring

Rengörings-medel	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt diskmedel.

För använd-ning varje dag	Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
	Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart 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. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

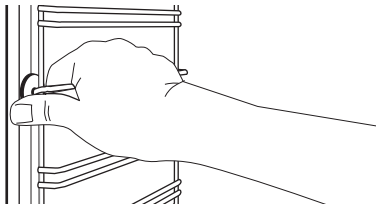
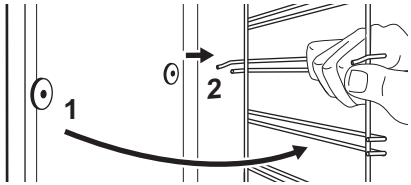
Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	
Steg 2	Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.	
Steg 3	Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.	
Steg 4	Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.	

Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ **VARNING!** Det finns risk för brännskador.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!** Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

⚠ **VARNING!** 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) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

⚠ **VARNING!** Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktionen för Första användning 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 kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade med en non-stick-beläggning.

Innan du startar pyrolysrengöringen:

- ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar.
- rengör ugnsbotten med varmt vatten och handdiskmedel.
- rengör innerglasen med varmt vatten och en mjuk trasa.
- stäng ugnsluckan.

Före Pyrolytisk rengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring	
Steg 1	Öppna meny: Rengöring mm✓.
Funktion	**Koktid**
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min
Steg 2	OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.
Steg 3	OK – tryck för att starta rengöringen.
Steg 4	Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
ⓘNär rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks.Tills luckan låses upp visar displayen: ⊡.	

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.	Ta bort rester från ugnens botten.

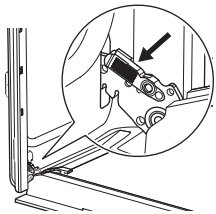
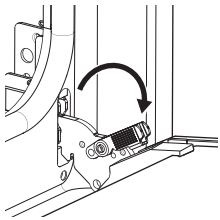
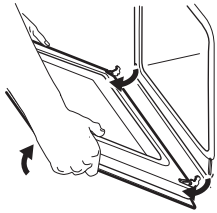
Påminnelse om rengöring

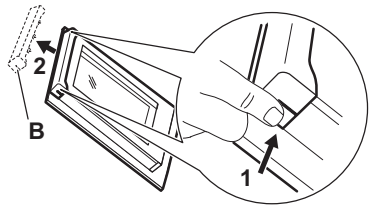
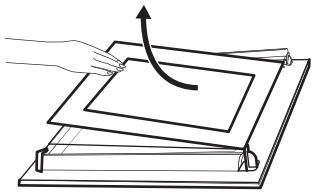
Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.	
blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

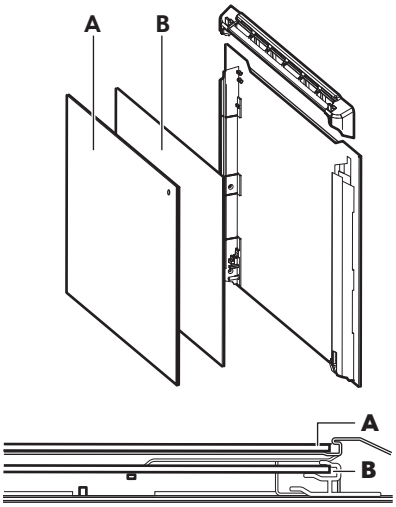
Hur man tar bort och installerar: Luckan

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.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!** Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

Steg 1	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.	
Steg 2	Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.	
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.	

Steg 5	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 6	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 7	Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.	
Steg 8	Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.	
Steg 9	När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan, stäng spakarna på båda gångjärnen.	
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.		

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering. Skärmtryckszonen måste vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den. När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten. Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.	

Byte av: Lampa

⚠ **VARNING!** Risk för elektrisk stöt! Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	**Steg 2**	**Steg 3**
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från elut-taget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Ugnen slås inte på eller värms inte upp	
Problem	**Kontrollera att...**
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktive-rad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.

Komponenter	
Problem	**Kontrollera att...**
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.

Komponenter	
Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Felkoder	
Displayen visar ...	**Kontrollera att...**
Err C2	Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.	

Rengöring	
Problem	**Kontrollera att...**
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

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	9	

Energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
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	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Spisar, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.		

Energibesparing

Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft
Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme
Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt
Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

Menystruktur

Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5

☰ - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK.	Välj inställning-en.	OK – tryck för att bekräfta inställ-ningen.	Justera värdet och tryck på OK.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.				

Meny-struktur		
Assisterad matlagning	Rengöring	Inställningar

Inställningar					
01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Matlagningstermome-ter Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	06	Upptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av	08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om ren-göring	På/Av	10	Demoläge	Aktiverings-kod: 2468
11	Programversion	Kontrollera	12	Återställ alla inställ-ningar	Ja/Nej

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen ♲. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	

867376526-B-432024

© Inter IKEA Systems B.V. 2024 AA-2350105-2