

FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

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



NEDERLANDS

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



ENGLISH

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



SUOMI

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



FRANÇAIS

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



DEUTSCH

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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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



ÍSLENSKA

Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla veitendur 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	33
ENGLISH	61
SUOMI	87
FRANÇAIS	114
DEUTSCH	144
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	176
ÍSLENSKA	207
ITALIANO	236
NORSK	266
PORTUGUÊS	292
ESPAÑOL	321
SVENSKA	350

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Brug af tilbehøret	20
Sikkerhedsanvisninger	8	Tips og råd	22
Installation	10	Vedligeholdelse og rengøring	25
Produktbeskrivelse	11	Fejlfinding	29
Betjeningspanel	12	Tekniske data	30
Før første anvendelse	13	Energiforbrug	30
Daglig brug	14	Miljøhensyn	32
Yderligere funktioner	18	IKEA's garanti	32
Urfunktioner	19		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Om sikkerhed

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

Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

Generel sikkerhed

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

Sikkerhedsanvisninger

Installation

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

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

El-forbindelse

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

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/Jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.

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

Brug

 **ADVARSEL!** Risiko for 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. Varm luft kan slippes ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

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

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

Tilberedning med damp:

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

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

Vedligeholdelse og rengøring

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

- Sluk for produktet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at glaspanelerne går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Rengør produktet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Kontrollér produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Fedt og madrester i produktet kan skabe brand.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Indvendig belysning

 **ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke

beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

Service

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

Bortskaffelse



ADVARSEL! Risiko for personskade eller kvælning.

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

Installation



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Montering



Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

Elektrisk installation



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



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

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

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

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

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

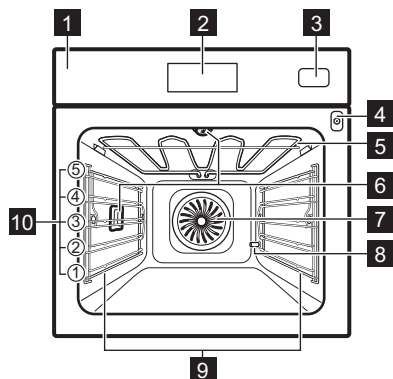
Oven er kun forsynet med en netledning.

Kabel

Tilgængelige kabeltyper til installation eller udskiftning:

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



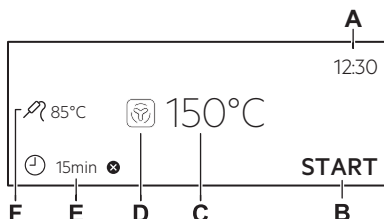
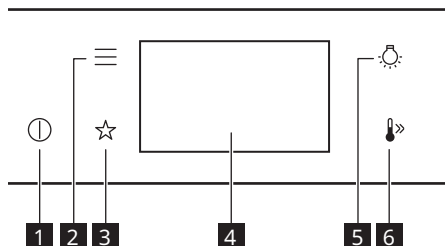
- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

Tilbehør

- **Grillrist** x 1
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1
Til kager og småkager.
- **Grill / bradepande** x 1
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry: Grillrist** x 1
Tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
Ikke velegnet til dampfunktioner.
Maksimal fyldning: 5.kg
- **Termometer** x 1
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt
Til hylder og plader.
- **Dampsæt** x 1
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarerholder.
Dampsættet dræner kondensvandet væk fra maden under damptilberedningen.
Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal suge vand, f.eks. ris, polenta, pasta.

Betjeningspanel

Øversigt over betjeningspanel



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

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

Display

Display til indstilling af funktioner.

Kontrollamper i display	
OK	Bekræft valg/indstilling.
<	Gå ét niveau tilbage i menuen.
↶	Fortryd den sidste handling.
☐	Slå tilvalg til og fra.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
🔔 STOP	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
🔔	Kun pop-up besked er aktiveret.
🕒	Udsendt start funktionen er aktiveret.
✕	Annullér indstilling.



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

Før første anvendelse



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

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

Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

Indstilling: Vandets hårdhed

Når du tilslutter produktet til strømforsyningen første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

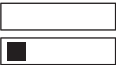
Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Se efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhedsgrad inden for 1 min efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad med det tilsvarende niveau af vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

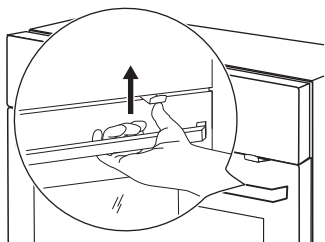
Vandets hårdheds-grad	Testpapir
1 - blød	
2 - moderat hårdt	
3 - hårdt	
4 - meget hårdt	

Mekanisk børnesikring

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

Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

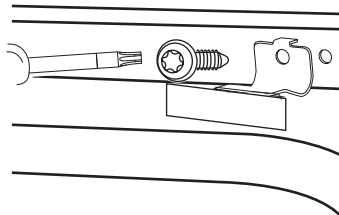
1. Tryk og hold børnesikringen oppe.
2. Træk i dørhåndtaget for at åbne døren. Luk ovnlågen uden at trykke på børnesikringen.



Sådan fjernes børnesikringen:

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

2. Fastgør skruen igen, når børnesikringen er fjernet.



Daglig brug



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.

	Pizza Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	AirFry Stegning af mad med mindre olie og uden bagepapir
	Undervarme Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnribbe.



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

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.
--	---

	Tørring Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.
	Tallerkenvarmer Forvarmning af tallerkener til servering.
	Optøning Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.
	Gratiner Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Bagning af gratin og brunning.
	Lavtemperaturstegning Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lammekød).
	Holde varm Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.
	Fugtig varmluft Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. For yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP

	EasySteam Brug damp til dampning, stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.
	Opvarmning med damp Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.
	Brød Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	Hævning af dej Fremskynding af dejens hævning. Dæk dejens overflade for at forhindre udtørring.
	Fuld damp Dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.
	Fugtighed Høj Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
	Fugtighed Lav Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens samt en sprød overflade.

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

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

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft.

Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på START .
Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer.
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.

Indstilling: EasySteam - Dampovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Tryk på . Vælg dampovnfunktion.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
Dampovnfunktionens type afhænger af den indstillede temperatur:

- a. **Fuld damp** 50 - 100°C - til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
- b. **Høj damp til stuvning** 105 - 130°C - til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og gryderetter.
- c. **Medium damp til sprød skorpe** 135 - 150°C - til kød, gryderetter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød overflade. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratinering.
- d. **Lav damp til bagning og stegning** 155 - 230°C - til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt butterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første ovenribbe, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.

5. Tryk på OK.
6. Tryk på vandtankens låg for at åbne den.
7. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min. Fyld ikke vandtanken over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.



ADVARSEL! Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

8. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.
9. Tryk på START .

Dampen viser sig efter ca. 2 min. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.

10. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.

11. Sluk produktet.

12. Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

Se venligst Vedligeholdelse og rengøring, Tømning af vandbeholder.

13. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen.

14. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.



ADVARSEL! Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

Menu

Tryk på for at åbne menuen.

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

Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Beskrivelse
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Tømning af vandbeholder	Procedure til fjernelse af det resterende vand fra vandtanken efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampgeneratorens kredsløb efter hyppig brug af dampfunktionerne.

Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Beskrivelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Under-menu	Beskrivelse
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

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

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

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

Yderligere funktioner

Favoritter ☆

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

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

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆, 🔒 - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

☆, 🔒 - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

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

Børnesikring er aktiveret.

Adgang til: Timer og lampe er tilgængelig.

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

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

Automatisk slukning

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

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

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

Køleblæser

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

Urfunktioner

Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.

Funktion	Beskrivelse
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes.
	Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.

Funktion	Beskrivelse
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

Indstilling: Aktuel tid

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

Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tid.
Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ● .
4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.
Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også

ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

Indstilling: Udskudt start

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

Indstilling: Optimer

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

Ændring af timerindstillinger

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

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

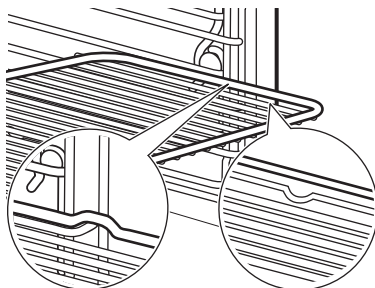
Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

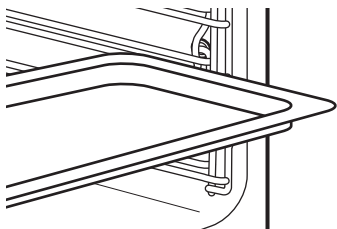
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



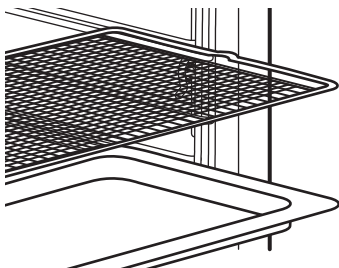
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Bradepande



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

AirFry: Grillrist



Sæt AirFry risten på tredje ovnribbe. Anbring bagepladen nedenunder.

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

Termometer

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

Der skal indstilles to temperaturer:

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

Anbefalinger:

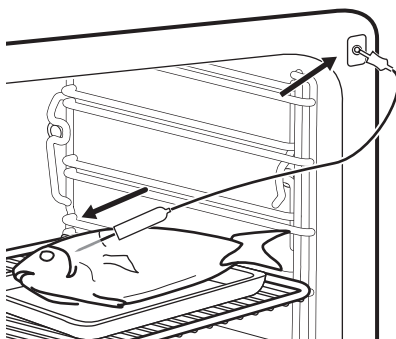
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

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

Tilberedning med: Termometer

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

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

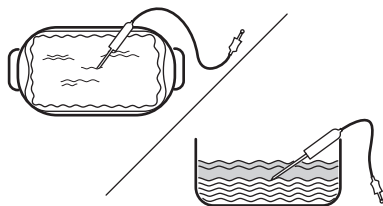


Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette.

Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.

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

Tips og råd

Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarer type
	Ovnfunktion

°C	Temperatur
	Tilbehør
	Beholder (Gastronorm)
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm

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

Fugtig varmluft

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

Information til testinstitutter

Test i overensstemmelse med: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bagning på én ovnribbe

			°C		
Fedtfattig sandkage ¹⁾	Varmluft	Grillrist	160	40 - 55	2
Fedtfattig sandkage ¹⁾	Over-/under-varme	Grillrist	180	25 - 35	1
Æbletærte ²⁾	Varmluft	Grillrist	160	70 - 90	3
Æbletærte ²⁾	Over-/under-varme	Grillrist	180	80 - 100	3

			°C		
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Varmluft	Bageplade ³⁾	160	25 - 35	3
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Over-/under-varme	Bageplade ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Grillstegning	Grillrist	230	1 - 5	4

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
2) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
3) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
4) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Bagning på flere ovnribber

			°C		
Små kager i form, 20 stk./plade ¹⁾	Varmluft	Bageplade ²⁾ og bradepande	150	30 - 40	2 og 4
Fedtfattig sandkage ¹⁾	Varmluft	Bageplade ²⁾ og Grillrist	160	45 - 55	1 og 3

1) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
2) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.

Yderligere opskrifter

			°C		
Marengs ¹⁾²⁾	Varmluft	Bageplade ³⁾	100	90 - 180	3
Marengs ¹⁾²⁾	Over-/under-varme	Bageplade ³⁾	100	90 - 180	3

1) Forvarm produktet i 10 minutter. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.
2) Brug bagepapir.
3) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp
Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.
Indstil temperaturen til 100°C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	2/3 perforeret damp sæt	0,3	3	8 - 9

				
Broccoli ¹⁾²⁾	Perforeret beholder iht. IEC 60350-1.	maks.	3	10 - 11
Ærter, frosne ²⁾	2 x 2/3 perforeret damp-sæt	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

1) Forvarm produktet, til den indstillede temperatur er nået. Brug ikke funktionen: Hurtig opvarmning.

2) Placer bagepladen på første ovnribbe med hældningen mod ovnens bagvæg.

Yderligere dampopskrifter

				°C	
Dampning af en kombineret ret (2 portioner) ¹⁾	Fuld damp	Gastronorm 1/2 perforeret (kartofler og broccoli) og ikke-perforeret (laks)	1 (Laks) 4 (Broccoli og kartofler)	100	40 (Kartofler) 8 - 10 (Laks) 10 - 12 (Broccoli)
Karamelbud-ding (6 portio-ner)	Fugtighed Høj	Runde porce-lænsforme på grillristen	2	90	35 - 45
Æggecreme	Fuld damp	Gastronorm 1/2 ikke perforeret	2	85	35 - 45
Franskbrød	Brød	Bageplade ²⁾	2	180	40 - 50
Kylling ³⁾	Fugtighed Lav	Grillrist	2	200	60 - 70

1) Stil ingredienserne i ovnen én ad gangen på et passende tidspunkt, så alle ingredienser er færdigtilberedt samtidig.

2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

3) Placer bagepladen på første ovnribbe til at opsamle dryppende fedt.

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

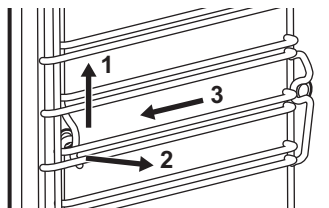
Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

Rengøring med damp

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber.
3. Rengør ovnens bund og ovnglasset med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
4. Fyld vandtanken til maks. niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
5. Vælg: Menu / Rengøring.

Tilvalg	Beskrivelse
Rengøring med damp	Let rengøring Varighed: 30 min
Rengøring med damp plus	Normal rengøring Sprøjt rengøringsmiddel i ovnrummet. Varighed: 75 min

6. Tryk på START . Følg instruktionen på displayet.
7. Signalet lyder, når rengøringen er færdig.
7. Tryk på et symbol for at slukke signalet.
8. Sluk for produktet.
9. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.
10. Lad ovnlågen være åben og vent til ovnen er tør indvendig.

 Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

Afkalkning

Bruges til at afkalke dampsystemet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehør.
3. Sørg for, at vandtanken er tom. Se venligst Vedligeholdelse og rengøring, Tømning af vandbeholder.
Varighed af den første del: ca. 100 min
4. Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
5. Placer grill-/bradepande på første ovnribbe.
6. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandtanken.
7. Fyld den resterende del af vandtanken med 700 ml, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
8. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

9. Fyld vandtanken med 950 ml vand, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
10. Når funktionen er færdig, skal du fjerne grill-/bradepanden.
11. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
12. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.
13. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

Hvis der er kalkrester tilbage efter afkalkning, viser displayet at proceduren bør gentages.

Påmindelse om afkalkning

Produktet giver to påmindelser om afkalkning. Påmindelsen om afkalkning kan ikke deaktiveres.

- Blød påmindelse – anbefaler, at du afkalder produktet.
- Hård påmindelse – forpligter dig til at afkalke produktet. Hvis du ikke afkalder produktet, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

Rensning af dampgenerator

Brug den til at rengøre dampsystemet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
4. Fyld vand i vandtanken til det maksimale niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
5. Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.

Varighed: ca. 30 min

6. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
7. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Vælg: Menu / Rengøring / Tørring.
4. Følg vejledningen på displayet.

Husk tørring

Efter tilberedning med en dampovnfunktion beder displayet om at tørre produktet.

Tryk på JA for at tørre produktet.

Tømning af vandbeholder

Brug den efter tilberedning med dampovnfunktion til at fjerne det resterende vand fra vandtanken.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
4. Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder.

Varighed: 6 min

5. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
6. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

Afmontering og montering af dør

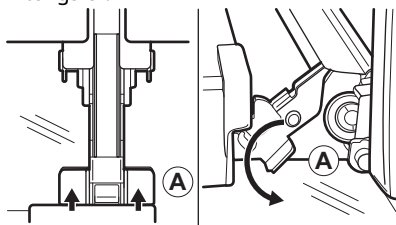
Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.



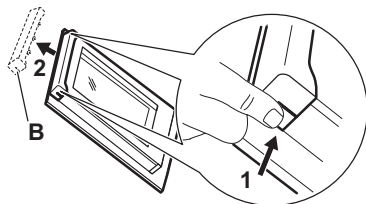
ADVARSEL! Lågen er tung.

⚠ Forsigtig! Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

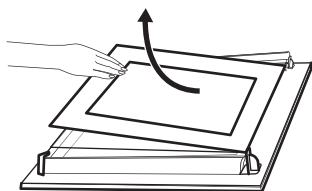
1. Kontrollér, at apparatet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk på låsegrebene **A** på lågens to hængsler.



4. Luk ovnlågen i den første åbningsposition (vinkel på ca. 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



8. Træk lågelisten fremad for at fjerne den.
9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

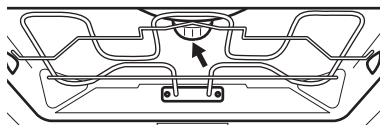
Udskiftning af pæren

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

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

Toplampe

1. Drej glasdæksel for at fjerne det.



2. Fjern metalringen og rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende pære, som er varmefast ved 300°C.
4. Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren med en passende pære, som er varmefast ved 300°C.
5. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skrue.
6. Montér venstre ovnribbe.

Fejlfinding



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

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

Fejlkoder

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

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

Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

Tekniske data

Tekniske data

Mål (indvendigt)	Bredde Højde Dybde	478 mm 356 mm 414 mm
Område til bageplade	1424 cm ²	
Øverste varmelegeme	- W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	2400 W	
Effekt i alt	3500 W	
Spænding	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	23	

Energiforbrug

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

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	FRILLESBO 406.002.84
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++

Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	70 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	36.5 kg
Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.	

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

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

Tips til energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

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

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

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

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

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket ovnlus

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

kan tænde det igen, men denne handling vil
 mindske den forventede energibesparelse.

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Læg
emballagen i relevante beholdere for at
genbruge den. Hjælper med at beskytte
miljøet og folkesundheden ved at genbruge
affald fra elektriske og elektroniske
apparater. Bortskaf ikke apparater, der er

markeret med symbolet  med
husholdningsaffaldet. Returnér produktet til
din lokale genbrugsplads eller kontakt dit
kommunale kontor.

IKEA's garanti

**Hvis du vil gøre krav på din
produktgaranti eller få produktsupport**



Kontakt venligst IKEA Kundeservice, du
finder linket til selvbetjeningsportalen eller
telefonnummeret på [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

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

GEM KØBS-/LEVERINGSDOKUMENTET!

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

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	33	De accessoires gebruiken	48
Veiligheidsinstructies	35	Aanwijzingen en tips	50
Installeren	38	Onderhoud en reiniging	53
Productbeschrijving	38	Probleemoplossing	57
Bedieningspaneel	39	Technische gegevens	58
Voor het eerste gebruik	40	Energieverbruik	58
Dagelijks gebruik	41	Het milieuperspectief	60
Extra functies	46	IKEA garantie	60
Klokfuncties	47		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

Algemene veiligheid

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

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Gebruik alleen de voedselsensor die voor dit apparaat wordt aanbevolen.

Veiligheidsinstructies

Installeren



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

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

Gebruik



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

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

- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

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

Koken met stoom

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

Onderhoud en reiniging

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

Binnenverlichting

 **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

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

Service

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

Verwijdering

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

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

Installeren

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Assemblage

i Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

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

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

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

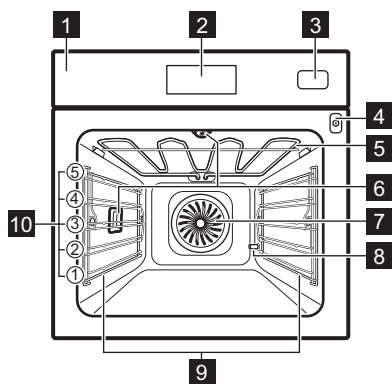
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

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

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Opening voor de voedselsensor

- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitgang ontkalkingsleiding
- 9** Inschui rails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

Accessoires

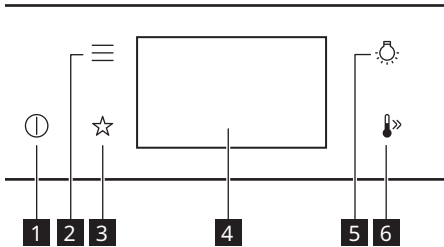
- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **AirFry: Bakrooster** x 1
Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.
Niet geschikt voor stoomfuncties.
Maximale lading: 5.kg

- **Voedselsensor** x 1
Om de garing van het voedsel te meten.
- **Telescopische geleiders** x 1 set
Voor platen en plateaus.
- **Stoomset** x 1
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

Bedieningspaneel

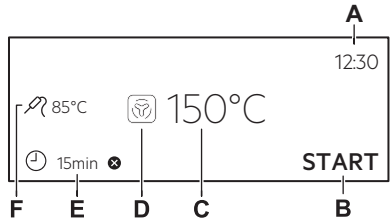
Overzicht bedieningspaneel



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

Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



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

Indicatielampjes op de display	
OK	Om de selectie/instelling te bevestigen.
<	Om één niveau terug te gaan in het menu.
↶	Om de laatste handeling ongedaan te maken.
⬇	Om de opties in en uit te schakelen.
🔒	Het apparaat is vergrendeld.
🔔	De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.
🔔 STOP	Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.

Indicatielampjes op de display	
	Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.

Indicatielampjes op de display	
	Om de instelling te annuleren.

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

Voor het eerste gebruik

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek,

warm water en een mild reinigingsmiddel.

7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Plaats het testpapier niet onder lopend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik met het bijbehorende waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

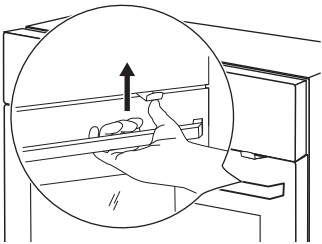
Waterhardheidsniveau	Testpapier
1 - zacht	
2 - gematigd hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

Mechanisch kinderslot

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

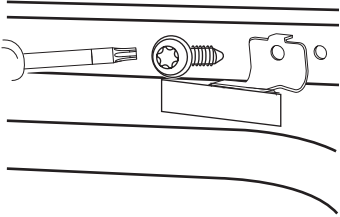
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

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



Het kinderslot verwijderen:

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



Dagelijks gebruik

WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Verwarmingsfuncties

STANDAARD

	Grillen Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
	Circulatiegrill Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

	Hetelucht Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.
	Bevroren gerechten Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).
	Boven + onderwarmte Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

	Pizza-functie Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.
	AirFry Voedsel frituren met minder olie of zonder bakpapier
	Onderwarmte Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.

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

SPECIAAL

	Inmaken Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.
	Drogen Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.
	Borden Warmen Om borden voor het serveren op te warmen.

	Ontdooien Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
	Gratineren Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
	Lage Temperatuur Garen Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).
	Warm houden Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.
	Warmelucht (vochtig) Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg Dagelijks gebruik voor meer informatie, Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig).

STOOM

	EasySteam Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
---	--

	Regenereren Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
	Brood bakken Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
	Deeg Laten Rijzen Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.
	Stoom Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis.
	Hoge vochtigheid De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
	Lage vochtigheid De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

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

Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

Instelling: EasySteam - Stoomverwarmingsfunctie

1. Schakel het apparaat in. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
4. Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur:
 - a. **Stoom voor Stomen** 50 - 100°C - voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
 - b. **Stoom voor Stoven** 105 - 130°C - voor het koken van gestoofd en

gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.

- c. Stoom voor Zacht Krokant** 135 - 150°C - voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.

- d. Stoom voor Bakken en Braden** 155 - 230°C - voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeggebak, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

5. Druk op **OK**.
6. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
7. Vul de watertank tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is voldoende voor ongeveer 50 min. Vul de watertank niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.



WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de watertank.

8. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.

9. Druk op **START**.

Stoom verschijnt na ca. 2 min. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.

10. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.

11. Schakel het apparaat uit.

12. Leeg de watertank na elke stoomkooksessie om kalksteenresten te voorkomen.

Zie Onderhoud en reiniging, Reservoir ledigen.

13. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven.

14. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.



WAARSCHUWING! Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u het waterreservoir ledigt.

Menu

Druk op  om het menu te openen.

Menu-item	Omschrijving
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Om de apparaat-configuratie in te stellen.

Menu-item		Omschrijving
Instellingen	Instelling	Om de apparaat-configuratie in te stellen.
	Service	Toont de software-versie en configuratie.

Submenu voor: Reinigen

Submenu	Omschrijving
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater uit de watertank na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

Submenu voor: Opties

Submenu	Omschrijving
Binnen-verlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.

Submenu	Omschrijving
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instellingen

Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Submenu	Omschrijving
Software-versie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten.

Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

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

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

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

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

Extra functies

Favorieten ☆

U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Het apparaat inschakelen.
 2. Selecteer de gewenste instelling.
 3. Druk op .
 4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
 5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
 6. Druk op OK.
-  - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

Toetsenblokkering

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

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit. Kinderslot is ingeschakeld. Toegang tot: Timer en lamp zijn beschikbaar.

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

Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

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

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

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

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

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om

de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

Klokfuncties

Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
	Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.

Functie	Omschrijving
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.

Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de tijd in.
U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.
4. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.

4. Druk op ● ● ● .
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Instellen: Uptimer

1. Druk op .
2. Druk op ● ● ● .
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.

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

Timerinstellingen wijzigen

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

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

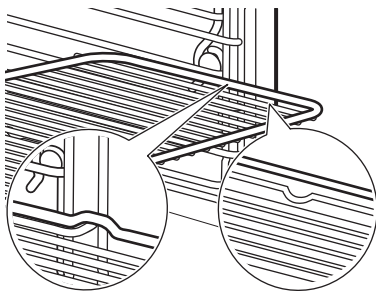
De accessoires gebruiken

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

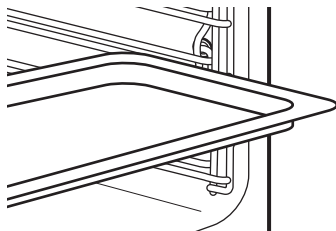
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



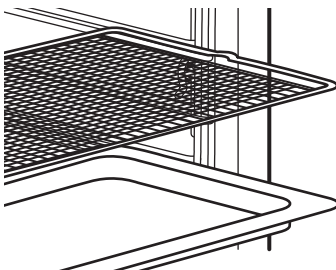
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat / Diepe schaal



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

AirFry: Bakrooster



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

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

Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

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

Aanbevelingen:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

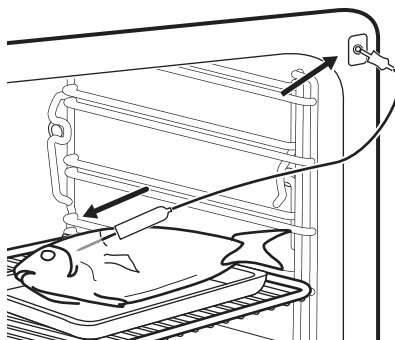
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

Koken met: Voedselsensor



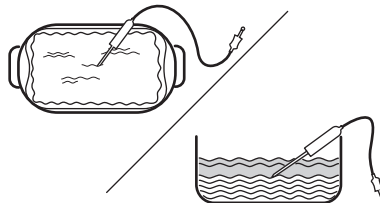
WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

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



Stoofschotel

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



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.
Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.
5.  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de

kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.

- 7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.
- 8. Druk op **START**.
- 9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een

geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

- 10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

	Reservoir (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

Warmelucht (vochtig)

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

				
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35

		°C		
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakken op één niveau

			°C		
Zachte cake zonder vet ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	160	40 - 55	2
Zachte cake zonder vet ¹⁾	Boven + onderwarmte	Bakrooster	180	25 - 35	1
Appeltaart ²⁾	Hetelucht	Bakrooster	160	70 - 90	3
Appeltaart ²⁾	Boven + onderwarmte	Bakrooster	180	80 - 100	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat ³⁾	160	25 - 35	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Boven + onderwarmte	Bakplaat ³⁾	160	25 - 35	3
Toast ¹⁾⁴⁾	Grillen	Bakrooster	230	1 - 5	4

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

3) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.

4) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Bakken op meerdere niveaus

			°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat ²⁾ en universele pan	150	30 - 40	2 en 4
Zachte cake zonder vet ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat ²⁾ en Bakrooster	160	45 - 55	1 en 3

1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.

Aanvullende recepten

			°C		
Schuimgebakjes ¹⁾²⁾	Hetelucht	Bakplaat ³⁾	100	90 - 180	3
Schuimgebakjes ¹⁾²⁾	Boven + onderwarmte	Bakplaat ³⁾	100	90 - 180	3

1) Warm het apparaat 10 minuten voor. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Gebruik bakpapier.

3) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	2/3 stoomset geperforeerd	0.3	3	8-9
Broccoli ¹⁾²⁾	Geperforeerd ingesloten volgens IEC 60350-1.	max.	3	10 - 11
Erwten, bevroren ²⁾	2 x 2/3 stoomset geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85°C heeft bereikt.

1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel Opwarmen.

2) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.

Extra stoomrecepten

				°C	
Een gecombineerd gerecht stomen (2 porties) ¹⁾	Stoom	Gastronorm 1/2 geperforeerd (aardappelen en broccoli) en niet-geperforeerd (zalm)	1 (Zalm) 4 (broccoli en aardappelen)	100	40 (aardappelen) 8 - 10 (zalm) 10 - 12 (Broccoli)
Karamelpudding (6 porties)	Hoge vochtigheid	Ronde porseleinen gerechten op het rooster	2	90	35 - 45
Bouillon met stukjes ei	Stoom	Gastronorm 1/2 niet-geperforeerd	2	85	35 - 45
Witbrood	Brood bakken	Bakplaat ²⁾	2	180	40 - 50
Kip ³⁾	Lage vochtigheid	Bakrooster	2	200	60 - 70

1) Plaats de ingrediënten na elkaar op het juiste tijdstip in de oven, zodat alle ingrediënten tegelijkertijd worden gekookt. U kunt twee porties tegelijkertijd klaarmaken.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

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 reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

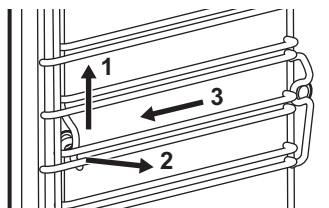
Accessoires

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

Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

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

Stoomreiniging

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.
3. Maak de bodem van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Vul de watertank tot het maximale niveau totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
5. Selecteer: Menu / Reinigen.

Optie	Beschrijving
Stoomreiniging	Licht reinigen Duur: 30 min
Stoomreiniging Plus	Normaal reinigen Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel. Duur: 75 min

6. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
7. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
8. Schakel het apparaat uit.

9. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.
10. Laat de ovendeur open en wacht tot de binnenkant van de oven droog is.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.Re

Ontkalken

Gebruik het om het stoomsysteem te ontkalken.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Zorg ervoor dat de watertank leeg is. Zie Onderhoud en reiniging, Reservoir ledigen.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min

4. Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
5. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
6. Giet 250 ml antikalkmiddel in de watertank.
7. Vul het resterende deel van de watertank met 700 ml water, totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
8. Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.

Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min

9. Vul de watertank met 950 ml water, totdat het signaal klinkt of totdat het display het bericht weergeeft.
10. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
11. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
12. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.
13. Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in het apparaat achterblijven, wordt op het display gevraagd de procedure te herhalen.

Herinnering voor ontkalking

Het apparaat biedt twee herinneringen voor ontkalking. De ontkalkingsherinnering kan niet worden gedeactiveerd.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
 2. Haal alle accessoires uit de oven.
 3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
 4. Vul de watertank tot het maximale niveau tot het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
 5. Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen.
- Duur:** ongeveer 30 min
6. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
 7. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Selecteer: Menu / Reinigen / Drogen.
4. Volg de instructies op het display.

Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om het apparaat te drogen.

Druk op JA om het apparaat te drogen.

Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit de watertank te verwijderen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
 2. Haal alle accessoires uit de oven.
 3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
 4. Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen.
- Duur:** 6 min
5. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
 6. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

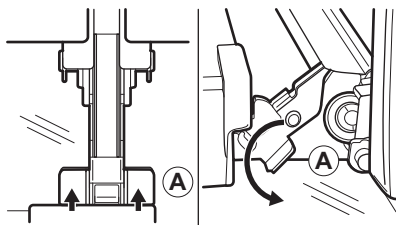
Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

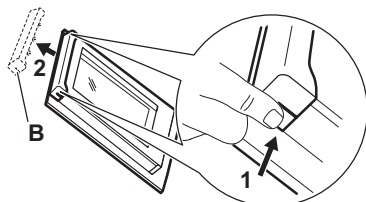
 **WAARSCHUWING!** De deur is zwaar.

 **Let op!** Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

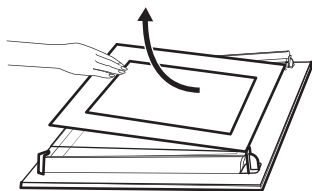
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

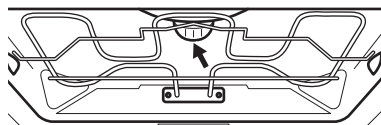
Het lampje vervangen

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

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlamp

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

Probleemoplossing

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

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

Foutcodes

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

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

Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

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

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	478 mm 356 mm 414 mm
Gebied van de bakplaat	1424 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	- W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grillen	2300 W	
Ring	2400 W	
Totale beoordeling	3500 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 Hz	
Aantal functies	23	

Energieverbruik

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

Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	FRILLESBO 406.002.84
Energie-efficiëntie-index	61,9

Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	70 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	36.5 kg
Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.	

Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min
Apparaat getest volgens: EN 50564.	

Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

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

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

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige

functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

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.

Het milieuperspectief

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

IKEA garantie

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



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

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

**BEWAAR HET AANKOOP-/
LEVERINGSDOCUMENT!**

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

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

Contents

Safety information	61	Using the accessories	75
Safety instructions	63	Hints and tips	76
Installation	65	Care and cleaning	80
Product description	66	Troubleshooting	83
Control panel	66	Technical data	84
Before first use	67	Energy efficiency	85
Daily use	68	Environmental concerns	86
Additional functions	73	IKEA guarantee	86
Clock functions	74		

Subject to change without notice.

 Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General safety

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

- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation

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

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

Electrical connection

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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

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

Use

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

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.

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

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

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.

- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Steam Cooking

 **Warning!** Risk of burns and damage to the appliance.

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

Care and Cleaning

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace door glass panels immediately when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

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

Service

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

Disposal

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

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

Installation

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

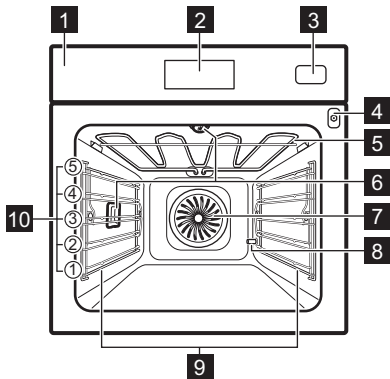
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

Product description

General overview



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

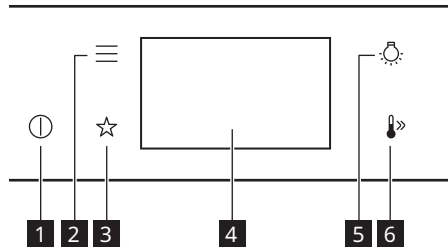
10 Shelf positions

Accessories

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

Control panel

Control panel overview

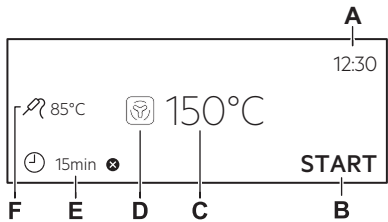


1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites Lists the favourite settings.
4	Display Shows the current settings of the appliance.

5	Lamp switch To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up To turn on and off the function: Fast Heat Up.

Display

Display with key functions set.



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

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

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

Before first use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

Initial preheating and cleaning

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

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

Setting: Water Hardness

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

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

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

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

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

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

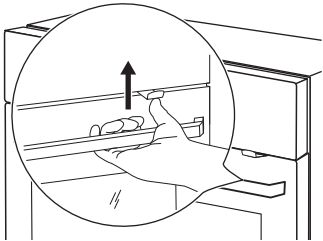
Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

Mechanical child lock

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

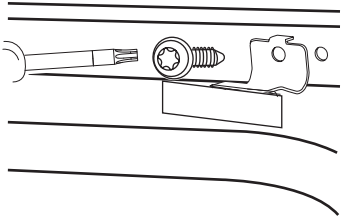
To open the oven door with the child lock:

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



To remove the child lock:

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



Daily use



Warning! Refer to Safety chapters.

Heating functions

STANDARD

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

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

SPECIALS

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

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

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

STEAM

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

Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

Setting: Heating functions

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

Setting: EasySteam - Steam heating function

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



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

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



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

Menu

Press  to enter the menu.

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

Submenu for: Cleaning

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

Submenu for: Options

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

Submenu for: Settings

Setup

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

Service

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

Setting: Assisted Cooking

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

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

- Rare
- Medium
- Well Done

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

1. Turn on the appliance.
2. Press .

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

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

Additional functions

Favourites ☆

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

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

Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

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

Automatic switch-off

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

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

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

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

Cooling fan

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

Clock functions

Clock functions description

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

Setting: Time of Day

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

Setting: Timer

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

Setting: Delayed start

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

Setting: Uptimer

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

Changing timer settings

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

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

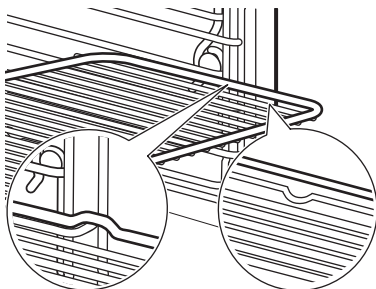
Using the accessories

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

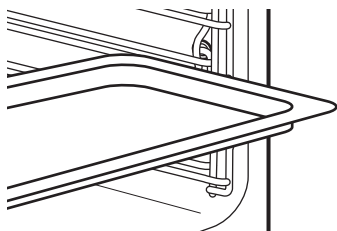
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



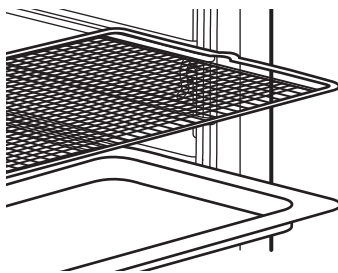
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



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

AirFry: Wire shelf



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

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

Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- $\mathcal{N}$ - the food core temperature.

Recommendations:

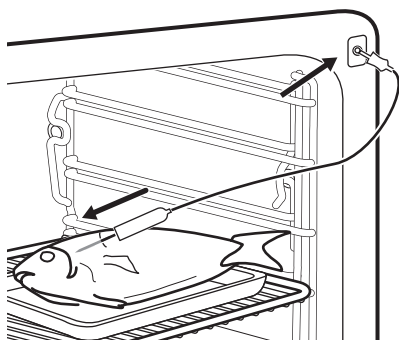
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

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

Cooking with: Food Sensor

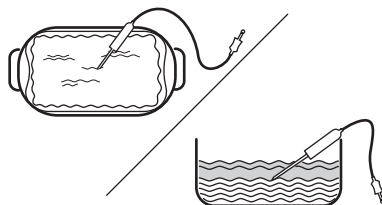
⚠ Warning! There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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

**Casserole**

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

should not touch the bottom of a baking dish.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

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

Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

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

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Moist Fan Baking

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

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

Information for test institutes

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

Baking on one level

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

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

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

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

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

Multilevel baking

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

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

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

Additional recipes

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

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

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

2) Use baking paper.

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

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam

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

Set the temperature to 100°C.

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

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

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

Additional steam recipes

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

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

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

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

Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

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

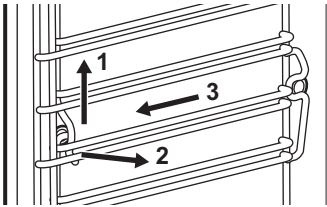
Accessories

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

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

Steam Cleaning

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

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

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

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

 When this function works, the lamp is off.

Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

Descaling

Use it to descale the steam system.

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

Duration of the second part: around 35 min

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

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

Descaling reminder

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

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

Rinsing

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

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

 When this function works, the lamp is off.

Drying

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

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

Drying reminder

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

Press YES to dry the appliance.

Tank emptying

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

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

Duration: 6 min

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

 When this function works, the lamp is off.

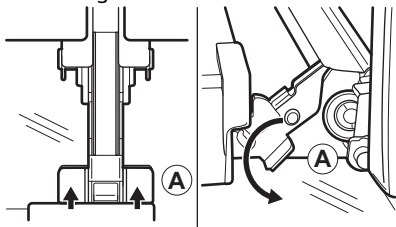
Removing and installing door

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

 **Warning!** The door is heavy.

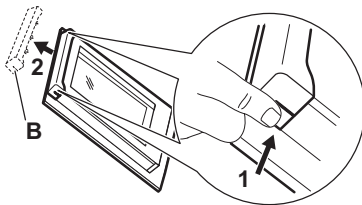
 **Caution!** Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

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

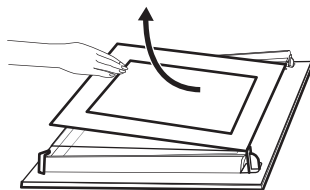


4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.

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



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



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

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

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

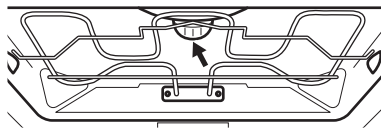
Replacing the lamp

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

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

Top lamp

- 1. Turn the glass cover to remove it.



- 2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
- 3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
- 4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

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

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

Error codes

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

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

Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	478 mm 356 mm 414 mm
Area of baking tray	1424 cm ²	
Top heating element	- W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rating	3500 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 Hz	
Number of functions	23	

Energy efficiency

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

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 406.002.84
Energy efficiency index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	36.5 kg
Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.	

Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

Environmental concerns

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

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

IKEA guarantee

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

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

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

KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!

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

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

Sisältö

Turvallisuustieto	87	Tarvikkeiden käyttö	102
Turvallisuusohjeet	89	Neuvoja ja vinkkejä	103
Asennus	91	Huolto ja puhdistus	107
Tuotteen kuvaus	92	Vianmääritys	110
Käyttöpaneeli	93	Tekniset tiedot	111
Ennen ensikäyttöä	94	Energiatohokkuus	112
Päivittäinen käyttö	95	Ympäristönsuojelunäkökohtia	113
Lisätoiminnot	99	IKEA-Takuu	113
Kellotoiminnot	100		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustieto

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

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

Yleinen turvallisuus

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

- Käytä ainoastaan tälle laitteelle suositeltua paistolämpömittaria.

Turvallisuusohjeet

Asennus

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

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

Sähkökytkentä

 **VAROITUS!** Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät 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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja 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.

Valitse

 **VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

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



VAROITUS! Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

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

Höyrykypsennys



VAROITUS! Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

Hoito ja puhdistus



VAROITUS! Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtaaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

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

Sisävalaistus



VAROITUS! Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

Hävittäminen



VAROITUS! Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

Asennus



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asennus



Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä



VAROITUS! Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.



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

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

Johto

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyytit:

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

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

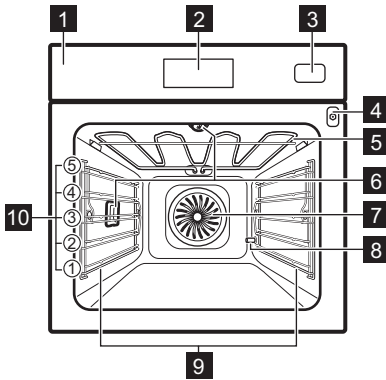
Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3 x 0.75

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

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

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



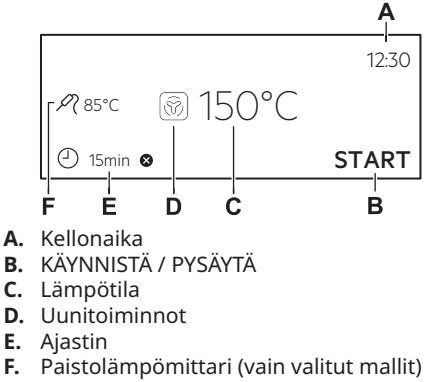
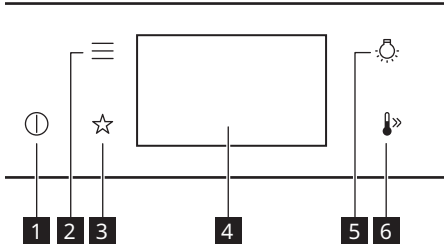
- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

Tarvikkeet

- **Paistoritilä** x 1
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Leivinpelti** x 1
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu** x 1
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **AirFry: Paistoritilä** x 1
Ruokien paistaminen pienemmällä öljymäärällä tai ilman leivinpaperia. Ei sovellu höyrytystoimintoihin. Suurin täyttömäärä: 5.kg
- **Paistolämpömittari** x 1
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
- **Teleskooppikannattimet** x 1 kpl
Hyllylle ja leivinpelleille.
- **Höyrysetti** x 1
Yksi reiättämätön ja yksi reiitetty ruoka-astia.
Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).

Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä



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

Näytön merkkivalot	
OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
<	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
↶	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
⏻	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
🔒	Laite on lukittu.
🔔	Äänimerkki aktivoituu.
🔔 STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
🔔	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
🕒	Ajastettu käynnistymisen-toiminto on käynnistynyt.
✖	Asetuksen peruuttaminen.

Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

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

Ennen ensikäyttöä



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

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

Esikuumennus ja puhdistus

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

- 1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
- 2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
- 3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- 4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
- 5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- 6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutuliinaa käyttäen.
- 7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

Asetus: Veden kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso.

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

- 1. Aseta testiliuska hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
- 2. Ravista testiliuskasta jäljellä olevan veden poistamiseksi.
- 3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
- 4. Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Testiliuskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus vastaavalla veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

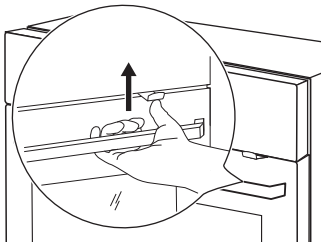
Vedenkovuuden taso	Testiliuska
1 – pehmeä	
2 – keskikova	
3 – kova	
4 – erittäin kova	

Mekaaninen lapsilukko

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

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

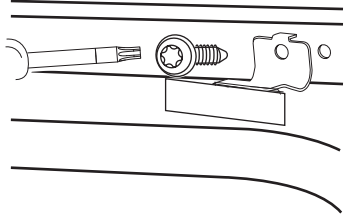
- 1. Paina ja pidä lapsilukkoa painettuna ylöspäin.
- 2. Avaa luukku vetämällä luukun kahvasta. Sulje uunin luukku painamatta lapsilukkoa.



Lapsilukon poistaminen:

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

- 2. Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.



Päivittäinen käyttö

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).

	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	AirFry Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä ja ilman leivinpaperia
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatintasoa.

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

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatintasoa.
	Kuivattaminen Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luuku kannattaa avata silloin tällöin kuivausprosessin aikana.
	Lautasten lämmitys Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
	Sulatus Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
	Gratinointi Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.
	Matalalämpö Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.
	Lämpimänä pito Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.

	Kostea kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Lämmitysteho voi laskea. Lisätietoja kohdassa Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kostea kiertoilma:
---	---

HÖYRY

	EasySteam Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.
	Lämmitys höyryllä Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasein kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.
	Leipä Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.
	Taikinan nostatus Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.
	Voimakas höyry Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.

	Korkea kosteus Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vanukaille, piirakoille ja kalalle.
	Matala kosteus Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapeapintaista.

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.

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kostea kiertoilma.

Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon. 
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START.
Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

Asetus: EasySteam - Höyrytoiminnot

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Paina . Aseta höyrykuumennustoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan:
 - a. **Höyrytys** 50 - 100°C - vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
 - b. **Haudutus höyryllä** 105 - 130°C - haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
 - c. **Ruskistus höyryllä** 135 - 150°C - lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
 - d. **Paahdaminen ja leipominen höyryllä** 155 - 230°C - paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinsien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.
5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 950 ml) saakka,

kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi. Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

VAROITUS! Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalienta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

8. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.

9. Paina **START**.

Höyryä alkaa näkyä noin kahden min kuluttua. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

10. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.

11. Sammuta laite.

12. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

Katso lisätietoja kohdasta **Huolto** ja puhdistus, **Vesisäiliön tyhjennys**.

13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.

14. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

VAROITUS! Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta	Kuvaus
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat.

Valikon kohta		Kuvaus
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöön-ottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Kuvaus
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesisäiliöstä höyrytoimintojen käytön jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynsäätimen virtapiiristä.
Huuhtelu	Höyrynsäätimen piirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Kuvaus
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

Alavalikko	Kuvaus
Pikakuu- mennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uu- nitoiminnoissa.
Muistutus Puhdistas- misesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Digitaali- sen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnolle: Asetukset

Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeää- net	Kytkee hipaisupainikkeiden ää- net päälle tai pois. Äänimerk- kejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoi- makkuus	Asettaa painikeäänien ja sig- naalien äänenvoimakkuuden.
Veden ko- vuus	Asettaa veden kovuuden ta- son.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivä- määrän.

Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Ohjelmis- toversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.

Alavalikko	Kuvaus
Palauta tehdasa- setukset	Palauttaa tehdasasetukset.

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös Painoautomaatiikka-toiminnolla.

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

Lisätoiminnot

Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.

3. Paina .
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Lisää asetus luetteloon painamalla: + Suosikit.

6. Paina OK.
↶ - nollaa asetus painamalla.
⊗ - peruuta asetus painamalla.

Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

- 1. Kytke laite päälle.
- 2. Aseta lämmitystoiminto.
- 3. ☆, 🔒 – paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.
- ☆, 🔒 – paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

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

Lapsilukko on aktivoitu.
Pääsy seuraavaan asetukseen: Ajastin ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Kellotoiminnot

Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.

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

Asetus: Kellonaika

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

Asetus: Ajastin

- 1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

- 2. Paina .
- 3. Aseta aika.
Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .
- 4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla +1min.

Asetus: Ajastettu käynnistyminen

- 1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
- 2. Paina .
- 3. Kypsennysaika on asetettu.
- 4. Paina ● ● ● .
- 5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
- 6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
- 7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Asetus: Ajastin

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

Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

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

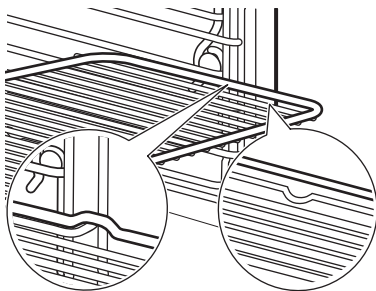
Tarvikkeiden käyttö

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

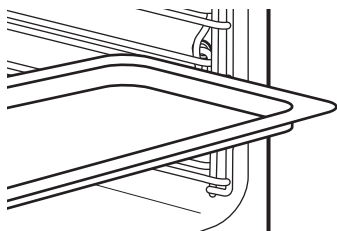
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Riti­län reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



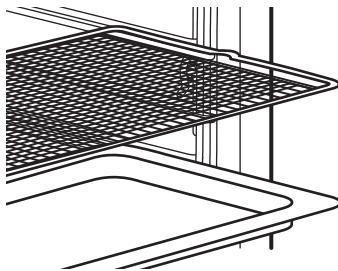
Asenna ritilä liukukiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



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

AirFry: Paistoritilä



Aseta AirFry-paistoritilä kolmannelle kannatintasolle. Aseta alle leivinpelti.

Älä käytä AirFry-paistoritilää teleskooppikannattimien kanssa, sillä öljyn takia kannattimien pinta voi olla liukas ja paistoritilä epävaka.

Paistolämpömittari

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

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

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

Suosituksat:

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

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

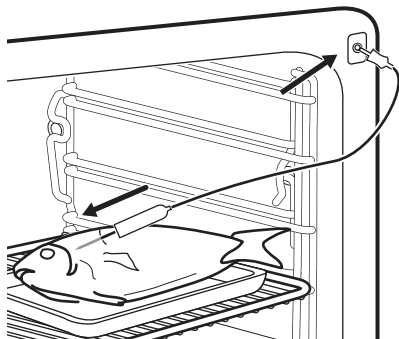
Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

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

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

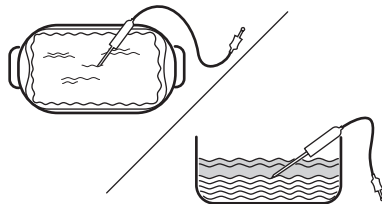
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva

tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



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

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.
8. Paina START.
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaika tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

Neuvoja ja vinkkejä

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Lokero (Gastronorm)
	Paino (kg)

	Kannatintaso
	Kypsennämis aika (min)

Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25

			°C		
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu		180	2	15 - 25

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit näiden standardien mukaan: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

			°C		
Rasvaton sokerikakku ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	160	40 - 55	2
Rasvaton sokerikakku ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	25 - 35	1
Omenapiirakka ²⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	160	70 - 90	3
Omenapiirakka ²⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	180	80 - 100	3
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti) ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ³⁾	160	25 - 35	3
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti) ¹⁾	Ylä + alalämpö	Leivinpelti ³⁾	160	25 - 35	3
Paahtoleipä ¹⁾⁴⁾	Grilli	Paistoritilä	230	1 - 5	4

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa Pikakuumennus.

2) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.

3) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.

4) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

			°C		
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti) ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ²⁾ ja yleispannu	150	30 - 40	2 ja 4
Rasvaton sokerikakku ¹⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ²⁾ ja Paistoritilä	160	45 - 55	1 ja 3

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa Pikakuumennus.

2) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.

Lisää reseptejä

			°C		
Marengit ¹⁾²⁾	Kiertoilma	Leivinpelti ³⁾	100	90 - 180	3

			°C		
Marengit ¹⁾²⁾	Ylä + alalämpö	Leivinpelti ³⁾	100	90 - 180	3

1) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia. Älä käytä toimintoa Pikakuumennus.

2) Käytä leivinpaperia.

3) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry.

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

				
Parsakaali ¹⁾²⁾	2/3 Höyrysarja, rei'itetty	0,3	3	8-9
Parsakaali ¹⁾²⁾	Rei'itetty astia IEC 60350-1:n mukaan.	maks.	3	10 - 11
Herneet, pakastetut ²⁾	2 x 2/3 Höyrysarja, rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

1) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Älä käytä toimintoa Pikakuumennus.

2) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

Lisää höyrytysreseptejä

				°C	
Yhdistelmäruoan höyrytys (2 annosta) ¹⁾	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'itetty (perunat ja parsakaali) ja rei'ittämätön (lohi)	1 (lohi) 4 (parsakaali ja perunat)	100	40 (perunat) 8-10 (lohi) 10-12 (parsakaali)
Paahtovanukas (6 annosta)	Korkea kosteus	Pyöreät posliinastiat paistoritillä	2	90	35 - 45
Uunimunakas	Voimakas höyry	Gastronorm 1/2, rei'ittämätön	2	85	35 - 45
Vaalea leipä	Leipä	Leivinpelti ²⁾	2	180	40 - 50
Kana ³⁾	Matala kosteus	Paistoritilä	2	200	60 - 70

1) Aseta ainekset uuniin yksi kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsentyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.

2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

3) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

Huolto ja puhdistus

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

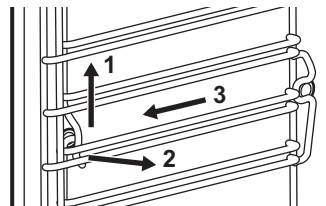
Tarvikkeet

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

Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

Höyrypuhdistus

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet uunista.
3. Puhdista uunin sisätilan pohja ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
4. Täytä vesisäiliö maksimitasoon, kunnes merkkiäni kuuluu tai näytössä näkyy viesti.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus.

Lisätoimin- to	Kuvaus
Höyrypuh- distus	Kevyt puhdistus Kesto: 30 min
Höyrypuh- distus Plus	Normaali puhdis- tus Suihkuta sisäosaan pesuainetta. Kesto: 75 min

6. Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita.

Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.

7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
8. Sammuta laite.
9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.
10. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.

 Kun tämä toiminto on toiminassa, valo on sammunut.

Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus , Vesisäiliön tyhjennys.

Ensimmäisen osan kesto: noin 100 min

4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
5. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
6. Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoaainetta.
7. Täytä vesisäiliön jäljellä oleva osa 700 ml:lla vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
8. Käynnistä toiminto ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.

Toisen osan kesto: noin 35 min

9. Täytä vesisäiliöön 950 ml vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus.
10. Poista grilli-/uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
11. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
12. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
13. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

Jos laitteeseen jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näyttö pyytää toistamaan toimenpiteen.

Kalkinpoistumuistutus

Laite antaa kaksi muistutusta kalkinpoistosta. Kalkinpoistumuistutusta ei voi poistaa käytöstä.

- Pehmeä muistutus – suosittelee laitteen kalkinpoistoa.
- Kova muistutus – velvoittaa poistamaan kalkin. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
4. Täytä vesisäiliö vedellä enimmäistasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.

Kesto: noin 30 min

6. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
7. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on toiminassa, valo on sammunut.

Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Valitse: Valikko / Puhdistus/Kuivaus.
4. Noudata näytölle tulevia ohjeita.

Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

Vesisäiliön tyhjennys

Käytä sitä höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen jäljellä olevan veden poistamiseksi vesisäiliöstä.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Vesisäiliön tyhjennys.

Kesto: 6 min

5. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
6. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

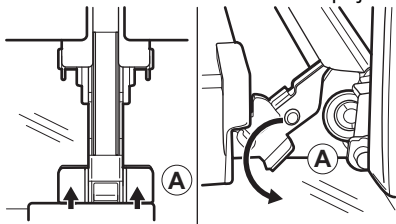
Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

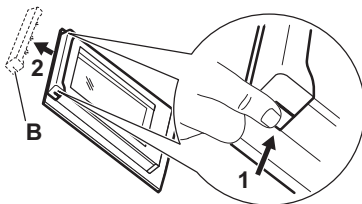
 **VAROITUS!** Luukku on painava.

 **HUOMIO!** Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

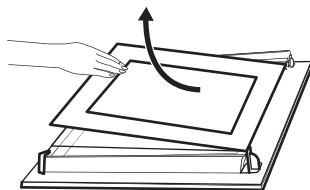
1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.



4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70 ° kulma).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

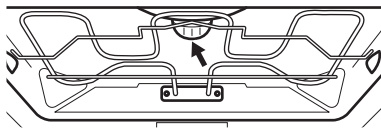
Lampun vaihtaminen

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

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

Ylälamppu

- 1. Irrota lampun lasikupu kiertämällä sitä.



- 2. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
- 3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

- 4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

- 1. Irrota vasen ritalämkannatin, jotta pääset käsittelemään lamppua.
- 2. Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
- 3. Puhdista lampun kansi.
- 4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
- 5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
- 6. Asenna vasen ritalämkannatin.

Vianmääritys



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Mitä tehdä, jos...

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

Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian

alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

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

Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Mitat (sisä)	Leveys Korkeus Syvyys	478 mm 356 mm 414 mm
Leivinpellin pinta-ala	1424 cm ²	
Ylälämpövastus	- W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	2300 W	
Rengas	2400 W	
Kokonaisluokitus	3500 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 Hz	
Toimintojen lukumäärä	23	

Energiatehokkuus

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

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	FRILLESBO 406.002.84
Energiatehokkuusluokka	61.9
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1.09 kWh/kierrös
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.52 kWh/kierrös
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	36.5 kg
Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.	

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

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

Energiansäästövinkeä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää

ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

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.

Ympäristönsuojelunäkökohtia

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävitä symbolilla

merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

IKEA-Takuu

Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen tai saada tuotetukea



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

Jotta voit täyttää huoltopyynnön itsepalveluportaalissa ja löytää helpommin tietoja tuotteestasi tai siihen liittyvistä varaosista, suosittelemme, että merkitset muistiin tuotteen tyyppikilvestä löytyvän

IKEA-tuotenumeron (8 numeroa) ja sarjanumeron.

SÄILYTÄ OSTOKUITTI / TOIMITUSASIAKIRJA!

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

Ennen yhteydenottoa meihin tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin teknisiin asiakirjoihin.

Table des matières

Informations de sécurité	114	Utilisation des accessoires	129
Consignes de sécurité	116	Conseils	131
Installation	118	Entretien et nettoyage	135
Description du produit	119	Dépannage	139
Bandeau de commande	120	Données techniques	140
Avant la première utilisation	121	Efficacité énergétique	141
Utilisation quotidienne	122	Considérations environnementales	142
Fonctions supplémentaires	127	GARANTIE IKEA	143
Fonctions de l'horloge	128		

Sous réserve de modifications.

Informations de sécurité

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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

Sécurité générale

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

- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation



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

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

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.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Utilisation



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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.



AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

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

Cuisson à la vapeur



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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

Entretien et nettoyage

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

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

Éclairage interne

⚠ Avertissement! Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

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

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

Service

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

Mise au rebut

⚠ Avertissement! Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Installation

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

Montage

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

Installation électrique

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

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

Ce four n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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

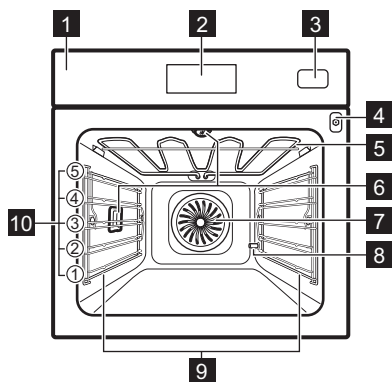
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

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

Description du produit

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible

10 Niveaux de la grille

Accessoires

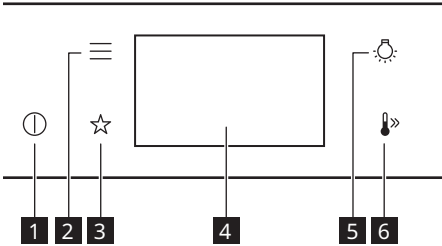
- **Grille métallique x 1**
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson x 1**
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir x 1**
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **AirFry : Grille métallique x 1**
Pour faire frire des aliments avec moins d'huile ou sans papier sulfurisé. Ne convient pas aux fonctions vapeur. Charge maximale : 5.kg
- **Sonde de cuisson x 1**
Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques x 1 kit**
Pour les grilles et les plaques.
- **À l'étuvée x 1**
Un récipient non-perforé et un autre perforé.
Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des

escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans

l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.

Bandeau de commande

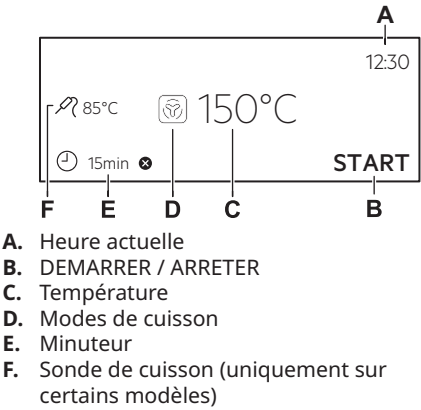
Vue d'ensemble du bandeau de commande



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

Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



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

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

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

Avant la première utilisation

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

Première connexion

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

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

Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

Réglage : Dureté de l'eau

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

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

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

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

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

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

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	

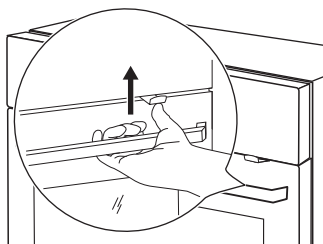
Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

Sécurité enfants mécanique

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

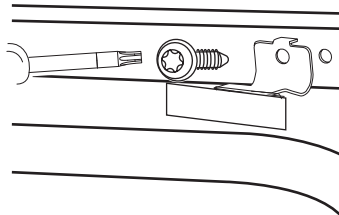
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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



Pour désactiver la sécurité enfants :

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



Utilisation quotidienne



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
---	--

	Turbo gril Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Chaleur tournante Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	Plats surgelés Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).
	Chauffage Haut/ Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
	AirFry Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé
	Chauffage inférieur Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.

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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

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

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

FONCTIONS VAPEUR

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

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

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

Réglage : Modes de cuisson

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

Réglage : EasySteam - Mode de cuisson Vapeur

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

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

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

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



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

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

11. Éteignez l'appareil.
12. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.
- Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.
13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
14. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

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

Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

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

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Description
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.

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

Sous-menu pour : Options

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

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.

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

Service

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

Réglage : Cuisson assistée

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

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

- Saignant
- À point
- Bien cuit

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

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

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

Fonctions supplémentaires

Mes programmes ☆

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

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

Verrouillage des touches

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

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

Sécurité enfants

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

- 1. Allumez l'appareil.
 - 2. Appuyez sur la touche .
 - 3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
 - 4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
 - 5. Éteignez l'appareil.
- Sécurité enfants est activée.
Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles.

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

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

Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

Fonctions de l'horloge

Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.

Fonction	Description
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
	Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.
	Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Fonction	Description
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Réglage : Heure actuelle

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

Réglage : Minuteur

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

cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Réglage : Démarrage retardé

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

Réglage : Compteur

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

Modification des réglages du minuteur

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

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

Utilisation des accessoires



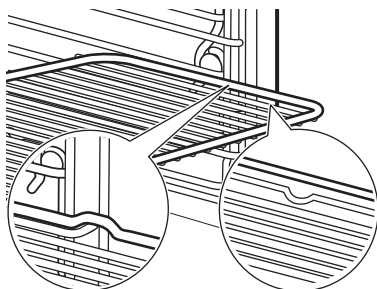
AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les

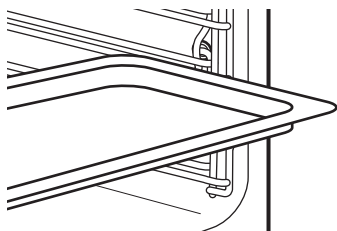
indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



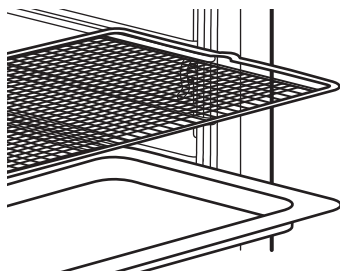
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



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

AirFry: Grille métallique



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

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

Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

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

Recommandations :

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

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

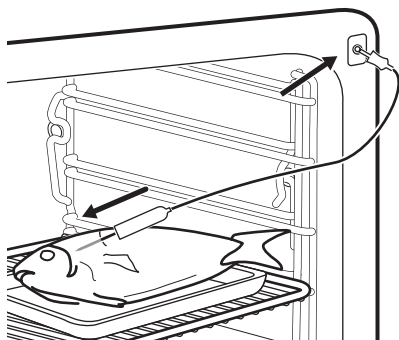
Cuisson avec : Sonde de cuisson



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

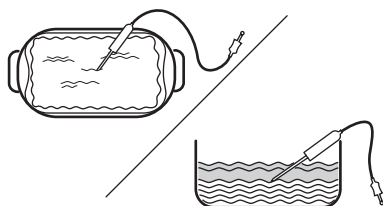
1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson ou un plat et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat : **Viande, volaille et poisson**

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

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



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit. L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.
5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
 - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche **START**.
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

Conseils

Recommandations de cuisson

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

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles

recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

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

Chaleur Tournante Humide

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

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure

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

		°C		
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

Informations pour les laboratoires d'essais

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

Cuisson sur un seul niveau

			°C		
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	160	40 - 55	2
Génoise allégée ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	25 - 35	1
Tarte aux pommes ²⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	160	70 - 90	3
Tarte aux pommes ²⁾	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	80 - 100	3
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ³⁾	160	25 - 35	3
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson ³⁾	160	25 - 35	3
Pain grillé ¹⁾⁴⁾	Gril	Grille métallique	230	1 - 5	4

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

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

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

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

Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾ et le kit universel	150	30 - 40	2 et 4

			°C		
Génoise allégée ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson ²⁾ et Grille métallique	160	45 - 55	1 et 3

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

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

Recettes supplémentaires

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

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

2) Utilisez un papier cuisson.

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

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests pour la fonction : Vapeur intense

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

Réglez la température sur 100 °C.

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

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

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

Recettes vapeur supplémentaires

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

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

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

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

Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

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

Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

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

Utilisation quotidienne

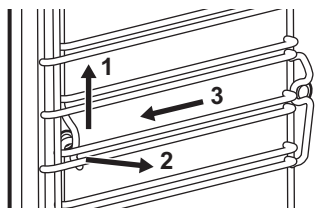
- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

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



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

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

Nettoyage vapeur

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

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

6. Appuyez sur **START**. Suivez les instructions affichées.

Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.



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

Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

Détartrage

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

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

11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
 13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
- S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

Rappel de détartrage

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

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détartrerez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

Rinçage

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

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

Durée : environ 30 min

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

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

Séchage

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

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

Rappel de séchage

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

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

Vidange du réservoir

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

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

Durée : 6 min

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

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

Retrait et installation de la porte

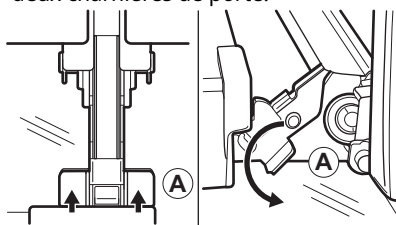
Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



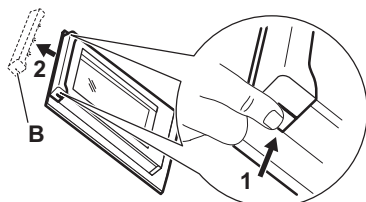
AVERTISSEMENT! La porte est lourde.

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

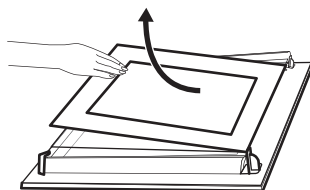
1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** des deux charnières de porte.



4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



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



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

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

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

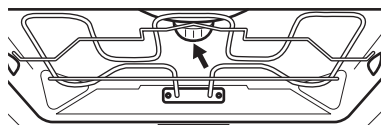
Remplacement de l'ampoule

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

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

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.

2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.

3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

6. Installez le support d'étagère gauche.

Dépannage

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

Que faire si...

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

Codes d'erreur

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

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

Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	478 (mm) 356 (mm) 414 (mm)
Zone du plateau de cuisson	1424 cm ²	
Chauffage de voûte	- W	
Chauffage de sole	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	2400 W	
Puissance totale	3500 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 Hz	

Nombre de fonctions	23
---------------------	----

Efficacité énergétique

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

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 406.002.84
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable
Masse	36.5 kg
Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.	

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

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

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

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

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

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



GARANTIE IKEA

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



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

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

CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	144	Verwendung des Zubehörs	160
Sicherheitshinweise	146	Hinweise und Tipps	162
Montage	149	Reinigung und Pflege	165
Gerätebeschreibung	150	Fehlerbehebung	169
Bedienfeld	151	Technische Daten	171
Vor der ersten Inbetriebnahme	152	Energieeffizienz	171
Täglicher Gebrauch	153	Informationen zur Entsorgung	173
Zusatzfunktionen	158	IKEA Garantie	174
Uhrfunktionen	159		

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

Allgemeine Sicherheit

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

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

Sicherheitshinweise

Montage



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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der

elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

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



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

Gebrauch



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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.

- 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.

Garen mit Dampf



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

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

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der

Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Innenbeleuchtung



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

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

Wartung

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

Entsorgung



WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das

Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

 Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:

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

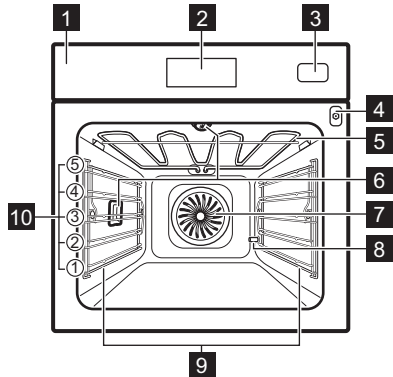
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

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

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

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



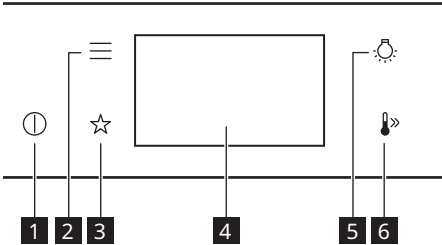
- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

Zubehör

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

Bedienfeld

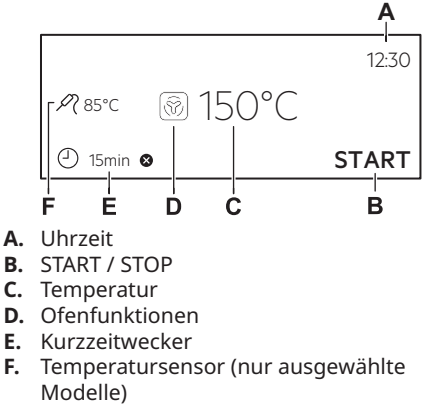
Überblick – Bedienfeld



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

Display

Display mit Tastenfunktionen.



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

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

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

Erstaufheizen und Reinigung

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

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

Einstellung: Wasserhärte

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

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

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

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

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

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

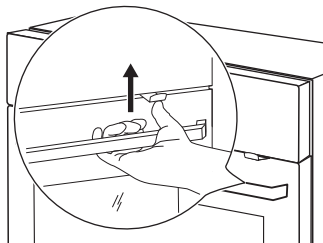
Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

Mechanische Kindersicherung

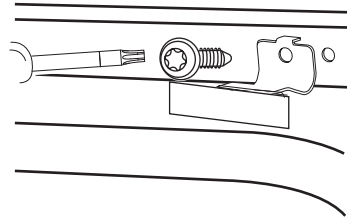
Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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



- Lieferumfang des Backofens enthaltenen Torx-Schlüssel.
- 2. Befestigen Sie die Schraube nach dem Entfernen der Kindersicherung wieder.



So entfernen Sie die Kindersicherung:

- 1. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Kindersicherung mit dem im

Täglicher Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratsins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.

	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
	AirFry Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier
	Unterhitze Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.

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

SONDERFUNKTIONEN

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

	Warmhalten Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
	Feuchte Umluft Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

	EasySteam Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
	Regenerieren Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.

	Brot Backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
	Gärstufe Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.
	Dampfgaren Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
	Feuchtigkeit, hoch Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
	Feuchtigkeit, niedrig Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft.

Einstellung: Ofenfunktionen

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

Einstellung: EasySteam - Dampfofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken  Stellen Sie die Dampfofenfunktion ein.
3. Drücken OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100°C – Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130°C – Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150°C – Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf

und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.

- d. Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230°C – Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefüllten Blätterteig, Tarte, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

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

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

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
9. Drücken START.
Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.

10. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.

11. Schalten Sie das Gerät aus.

12. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..

13. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.
14. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.



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

Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

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

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

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

Untermenü	Beschreibung
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkeinstellungen.

Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem

Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

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

- Blutig
- Mittel
- Durch

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.

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

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

Zusatzfunktionen

Favoriten ☆

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

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

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

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

Kindersicherung ist eingeschaltet.

Der Zugriff auf Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

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

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

Automatische Abschaltung

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

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

 (°C)	 (Std)
200 - 230	5.5

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

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

Uhrfunktionen

Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorauswahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.

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.

Funktion	Beschreibung
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Einstellung: Uhrzeit

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

Einstellung: Kurzzeitwecker

- 1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- 2. Drücken Sie .
- 3. Stellen Sie die Zeit ein.
Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie ● ● ● drücken.
- 4. Drücken Sie OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

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

Einstellung: Zeitvorwahl

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

Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .

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

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

Verwendung des Zubehörs

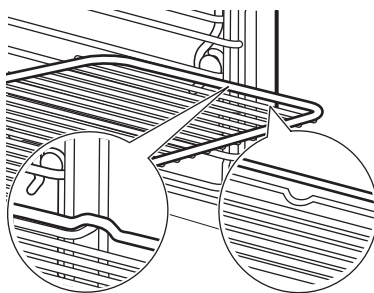


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

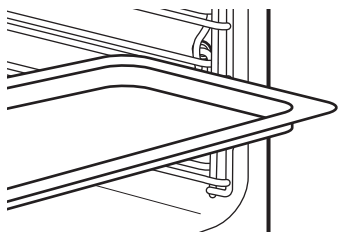
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



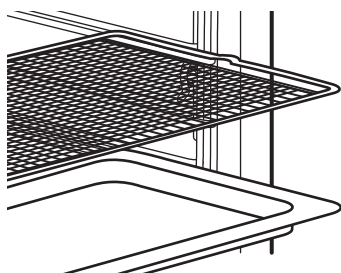
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflauffanne



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

AirFry: Kombirost



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

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

Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C – die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
- $\mathcal{N}$ – die Kerntemperatur der Speise. Empfehlungen:

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

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

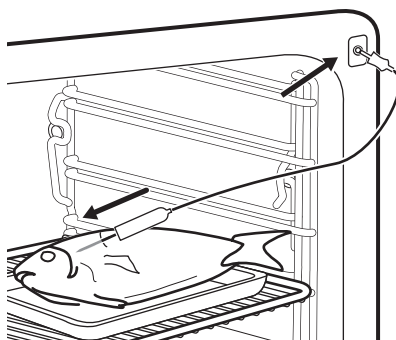
Garen mit: Temperatursensor

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

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

Fleisch, Geflügel und Fisch

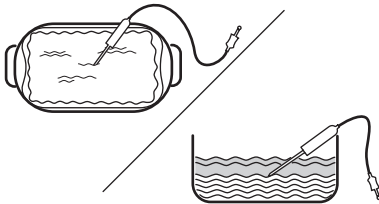
Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet.

Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriiffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät. Siehe Gerätebeschreibung.
- Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

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

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm

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

Feuchte Umluft

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

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei ¹⁾	Heißluft	Kombirost	160	40 - 55	2

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

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

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

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

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

Backen auf mehreren Ebenen

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

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

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

Zusätzliche Rezepte

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

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

2) Backpapier verwenden.

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

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfwaren
Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.
Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

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

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnell-
aufheizung.
2) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums
hin.

Weitere Dampfgarrezepte

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

1) Bitte legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Ofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gar werden. Es ist möglich, zwei Portionen gleichzeitig zuzubereiten.
2) Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofeninnenraums.
3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung
Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

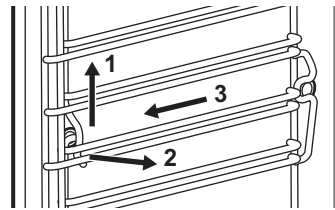
Zubehör

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

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

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

Dampfreinigung

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

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

6. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die Anweisungen im Display. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
10. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion:
Dampfreinigung Plus.

Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks.
Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
6. Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
8. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min
9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

11. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
12. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist. Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

Entkalkungserinnerungen

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

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

Spülen

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

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min
6. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
7. Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Trocknen

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

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

Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

Entleeren des Wassertanks.

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

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

Dauer: 6 Min

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

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Aus- und Einbauen der Tür

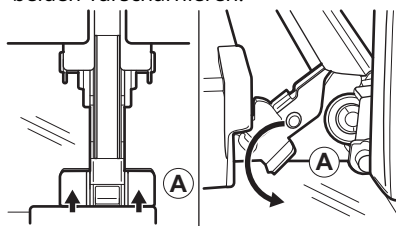
Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die

Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

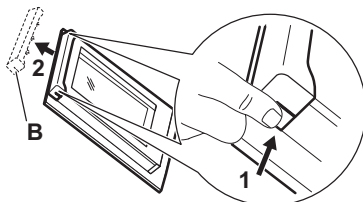
 **WARNUNG!** Die Tür ist schwer.

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

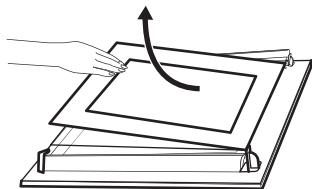
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



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



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

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

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

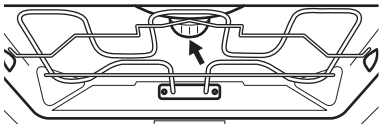
Austauschen der Lampe

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

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

Obere Lampe

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



- 2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- 4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

- 1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
- 2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
- 3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- 4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- 5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
- 6. Montieren Sie die linke Regalstütze.

Fehlerbehebung

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

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

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

Fehlercodes

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

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

Service-Daten

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

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

sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
----------------	--

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	478 mm 356 mm 414 mm
Backblechgröße	1424 cm ²	
Oberes Heizelement	- W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Gesamtbewertung	3500 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 Hz	
Anzahl der Funktionen	23	

Energieeffizienz

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

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 406.002.84
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	36.5 kg
Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.	

Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des

Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe

wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Informationen zur Entsorgung

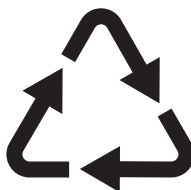
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den

Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

IKEA Garantie

Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten



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

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

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

Er ist Ihr Kaufnachweis und ohne ihn ist die Garantie nicht gültig. Auf der Kauf-/

Lieferbeleg finden Sie auch den Namen und die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) für jedes gekaufte Gerät.

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

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	176	Χρήση των αξεσουάρ	193
Οδηγίες ασφαλείας	178	Υποδείξεις και συμβουλές	195
Εγκατάσταση	181	Φροντίδα και καθαρίσμα	198
Περιγραφή προϊόντος	182	Αντιμετώπιση προβλημάτων	202
Πίνακας ελέγχου	183	Τεχνικά στοιχεία	204
Πριν από την πρώτη χρήση	184	Ενεργειακή απόδοση	204
Καθημερινή χρήση	185	Περιβαλλοντικά θέματα	206
Πρόσθετες λειτουργίες	191	Εγγύηση IKEA	206
Λειτουργίες ρολογιού	192		

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.

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

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

Οδηγίες ασφαλείας

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να 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 μπαλαντζές.
- 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 φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί θερμός αέρας.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

Μαγείρεμα με ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να απελευθερωθεί ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά τη λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

Φροντίδα και Καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασίας συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε τα τζάμια της πόρτας αμέσως όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν

ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, φουσαλίδες, αποκόλληση στρώσεων, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, διάβρωση ή άλλες ορατές μεταβολές στην υφή ή την εμφάνιση. Ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για να αποτρέψετε τη φθορά.

- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

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

Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον ορθό τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών και κατοικιδίων μέσα στη συσκευή.

• Υλικό συσκευασίας:

Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά μέρη επισημαίνονται με διεθνείς συντμήσεις όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στην τοπική εγκατάσταση διαχείρισης απορριμμάτων.

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Συναρμολόγηση



Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

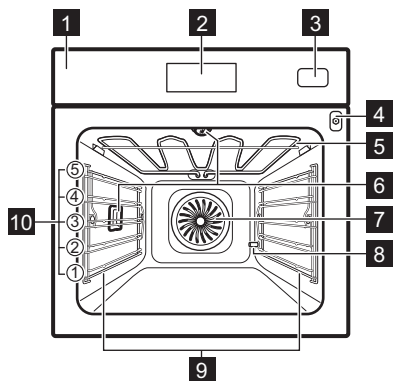
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm ²)
μέγιστο 1380	3 x 0.75
μέγιστο 2300	3 x 1
μέγιστο 3680	3 x 1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Δοχείο νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Θερμαντικό στοιχείο
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις σχάρας

Αξεσουάρ

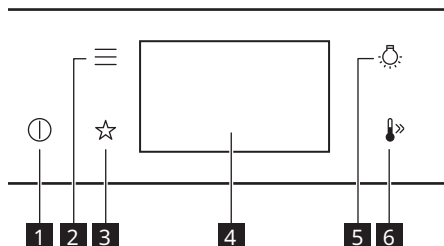
- **Μεταλλική σχάρα** x 1

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Ταψί ψησίματος** x 1
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ** x 1
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **AirFry: Μεταλλική σχάρα** x 1
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
Μη κατάλληλο για τις λειτουργίες ατμού.
Μέγιστο φορτίο: 5.kg
- **Αισθ. Φαγητού** x 1
Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ
Για ράφια και ταψιά.
- **Σετ ψησίματος στον ατμό** x 1
Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού.
Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό.
Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.

Πίνακας ελέγχου

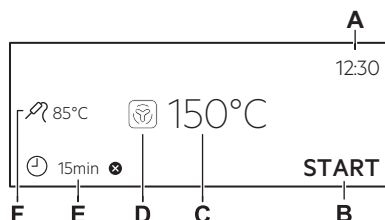
Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



1	ON / OFF Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού Παραθέτει τις επιλογές της συσκευής και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	Αγαπημένα Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

Οθόνη

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.



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

Ενδείξεις οθόνης	
OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.
<	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.
↶	Για ανάρτηση της προηγούμενης ενέργειας.
⬮	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
🔒	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
🔔	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία ηχητικού συναγερμού.
🔔 STOP	Ο ηχητικός συναγερμός και η λειτουργία διακοπής μαγειρέματος έχουν ενεργοποιηθεί.
📶	Το αναδύόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
🕒	Η λειτουργία Χρονοκαυστήρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
✖	Για ακύρωση της ρύθμισης.

-  Στην οθόνη εμφανίζονται διάφορα μηνύματα. Όταν εμφανιστεί ένα παράθυρο μηνυμάτων, πιέστε την οθόνη για να συνεχίσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση

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

Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.

Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πληκτρών, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ώρα .

Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

Ρύθμιση: Σκληρότητα νερού

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

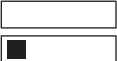
Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί ή επικοινωνήστε με την εταιρεία ύδρευσης της περιοχής σας για να ελέγξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

1. Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό βρύσης για περίπου 1 δευτ. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.
2. Τινάζτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό.
3. Μετά από 1 λεπ, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού εντός 1 λεπ μετά τη δοκιμή.

Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού με το αντίστοιχο επίπεδο ταξινόμησης 2 του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

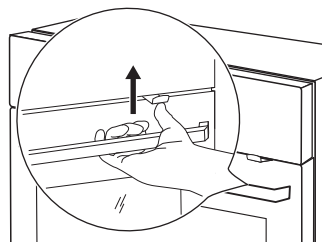
Επίπεδο σκληρότ. νερού	Δοκιμαστικό χαρτί
1 - μαλακό	
2 - μέσης σκληρότητας	
3 - σκληρό	
4 - πολύ σκληρό	

Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

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

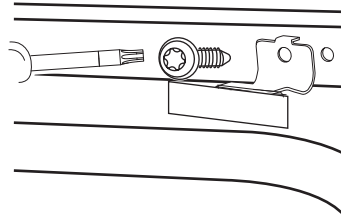
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά:

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.
2. Τραβήξτε τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε την πόρτα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να πιέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



Για να αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.:

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



Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Προγράμματα θέρμανσης

ΒΑΣΙΚΟ

	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 γκρατινάζισμα και για ρόδισμα.
	Θερμός Αέρας Για ψήσιμο κρεατικών και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση καθώς ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.

	Κατεψυγμένα τρόφιμα Τέλειο για έτοιμα γεύματα (π.χ. τηγανιτές πατάτες, κροκέτες ή σπρινγκ ρολς).
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	Λειτουργία Πίτσα Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.
	AirFry Τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος
	Κάτω Θέρμανση Επιλέξτε αυτή τη λειτουργία μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος για να ροδίσετε περισσότερο το φαγητό στο κάτω μέρος, εάν χρειάζεται. Χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο επίπεδο σχάρας.

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

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

	Διατήρηση Για τη διατήρηση λαχανικών και φρούτων, τοποθετήστε τα βάζα κονσερβοποίησης σε ταψί ψησίματος γεμάτο με νερό, χρησιμοποιώντας βάζα ανθεκτικά στη θερμότητα με μπαγιονέτ ή βιδωτά πώματα ίδιου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.
---	---

	Αποξήρανση Για στέγνωμα φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες. Για να μπορεί ο κορεσμένος με υγρασία αέρας να διαφύγει και τα φρούτα να στεγνώσουν καλύτερα, συνιστάται να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας στεγνώματος.
	Ζέσταμα πιάτων Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
	Απόψυξη Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
	Ογκρατέν Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Χαμηλή Θερμοκρασία Διαδικασία μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία. Είναι ιδανικό για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών (π.χ. βοδινό, μοσχάρι ή αρνί).
	Διατήρηση Θερμότητας Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Σημειώστε ότι ορισμένα φαγητά μπορεί να συνεχίσουν να μαγειρεύονται και να στεγνώνουν ενώ παραμένουν ζεστά. Εάν χρειάζεται, σκεπάστε τα πιάτα.

	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 ενδέχεται να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.
---	---

ΑΤΜΟΣ

	EasySteam Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο.
	Ζέσταμα με ατμό Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει το στέγνωμα της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.
	Ψήσιμο Ψωμιού Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.

	Φούσκωμα ζύμης Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.
	Πλήρη λειτουργία ατμού Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συνοδευτικών ή ψαριού.
	Υψηλή Υγρασία Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερνί και ψάρι.
	Χαμηλή Υγρασία Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τραφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα Υποδείξεις και συμβουλές, Υγρός Θερμός Αέρας.

Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη λειτουργία και η θερμοκρασία.
 2. Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
 3. Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK.
 4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Πιέστε το κουμπί OK.
 5. Πιέστε το START.
- Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Χρήση των αξεσουάρ, Αισθητ. φαγητού.
6. STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.
 7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Ρύθμιση: EasySteam - Πρόγραμμα ατμού

1. Ανάψτε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
2. Πιέστε το . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
3. Πιέστε το OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις της θερμοκρασίας.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - a. **Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100°C**
- Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουταλιού.
 - b. **Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130°C** - Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.
 - c. **Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150°C** - Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά

λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού.

- d. **Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230°C** - Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοπαρασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.

5. Πιέστε το OK.
6. Πιέστε το κάλυμμα του δοχείου νερού για να το ανοίξετε.
7. Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί το μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μην γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχειλίσης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μην χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μην χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στο δοχείο νερού.

8. Σπρώξτε το δοχείο νερού στην αρχική του θέση.
9. Πιέστε το START.

Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπ. Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.

- 10. Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού.
- 11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- 12. Αδειάστε το δοχείο νερού μετά από κάθε μαγείρεμα με ατμό για την αποφυγή υπολειμμάτων αλάτων.

Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρίσμα «Άδειασμα δοχείου».

- 13. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου.
- 14. Όταν η συσκευή είναι κρύα, στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το δοχείο νερού.

Μενού

Πιέστε το ≡ για να μπείτε στο μενού.

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

Στοιχείο μενού		Περιγραφή
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Δείχνει την έκδοση λογισμικού και διαμόρφωση.

Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Περιγραφή
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Άδειασμα δοχείου	Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Διαδικασία για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Περιγραφή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.

Υπομενού	Περιγραφή
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα ζεστάματος.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

Υπομενού για: Ρυθμίσεις

Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για ①
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.

Υπομενού	Περιγραφή
Ώρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

Σέρβις

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

Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια

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

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

- Λίγο Ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

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

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

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

Πρόσθετες λειτουργίες

Αγαπημένα ☆

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

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
3. Πιέστε το κουμπί .
4. Επιλέξτε: Αγαπημένα / Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
5. Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα.
6. Πιέστε το κουμπί OK.

 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.

 - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.

Κλειδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. ☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

☆,  - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
 2. Πιέστε το .
 3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλειδ. ασφ. για παιδ..
 4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.
 5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
- Πρόσβαση σε: Χρονοδιακόπτης και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος.

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

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

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

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.

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

Ανεμιστήρας ψύξης

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

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τι συμβαίνει όταν ο χρόνος έχει ρυθμιστεί ρυθμίζοντας την προτιμώμενη ρύθμιση: Τέλος ενέργειας.
Τέλος ενέργειας	Ηχητική προειδοποίηση - όταν τελειώσει ο χρόνος ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί ακούγεται το σήμα και το πρόγραμμα απενεργοποιείται. Μόνο Pop up μηνύματα - όταν ο χρόνος ολοκληρωθεί, εμφανίζεται το μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος:

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.

Ρύθμιση: Ώρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ώρα.
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να επιλέξετε το προτιμώμενο Τέλος ενέργειας πιέζοντας ● ● ●.
4. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. Πιέστε **+1min** για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1.

Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Πιέστε το κουμπί ● ● ●.
5. Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

6. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης.
7. Πιέστε OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Πιέστε το κουμπί .
3. Πιέστε: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας.
4. Σύρετε ή πιέστε  για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας στην κύρια οθόνη.

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

Αλλαγή των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

1. Πιέστε το κουμπί .
2. Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
3. Πιέστε το κουμπί OK.

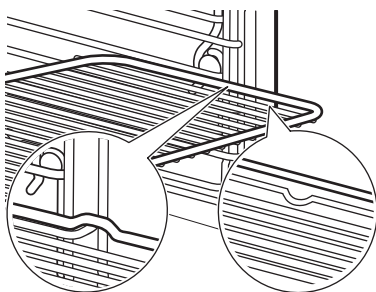
Χρήση των αξεσουάρ

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

Εισαγωγή αξεσουάρ

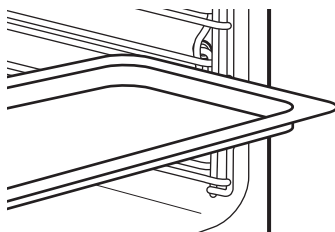
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



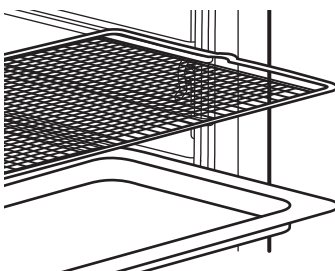
Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

AirFry: Μεταλλική σχάρα



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα AirFry στην τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος από κάτω.

Μη χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα AirFry με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, καθώς το λάδι μπορεί να κάνει την επιφάνειά τους να γλιστράει και να μειώσει τη σταθερότητα της μεταλλικής σχάρας.

Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- °C - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 °C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
- ℞ - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

- Τα συστατικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τα χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητή φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

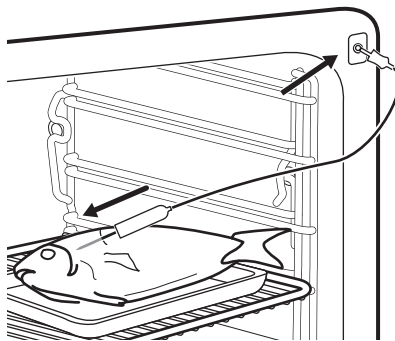
Μαγείρεμα με: Αισθ. Φαγητού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητ. φαγητού θερμαίνεται. Μην αγγίζετε τη λαβή του αισθητ. Φαγητού με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου.

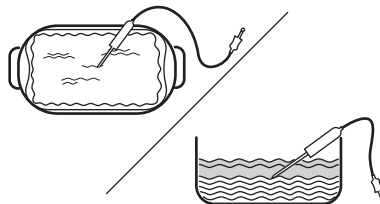
1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ή ένα πιάτο και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους: **Κρέας, πουλερικά και ψάρι**

Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθητήρα Φαγητού. Το άκρο του Αισθητήρα Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητ. φαγητού στην πρίζα που βρίσκεται μέσα στη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.
5. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.
- ℞ - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

6. ● ● ● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
 - Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
 - Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και το ψήσιμο σταματά.
7. Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα το OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.
8. Πιέστε το κουμπί START.
9. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητή φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στην ενότητα Ενεργειακή απόδοση.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

	Τύπος φαγητού
	Πρόγραμμα
°C	Θερμοκρασία

	Εξάρτημα
	Θήκη (Gastronorm)
	Βάρος (kg)
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28 cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26 cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικά, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm

Υγρός Θερμός Αέρας

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

		°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	Ταψί ψησίματος ή ταψί υγρών	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	Ταψί ψησίματος ή ταψί υγρών	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 τεμάχια	Ταψί ψησίματος ή ταψί υγρών	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με τα: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

			°C		
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ¹⁾	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	160	40 - 55	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	180	25 - 35	1
Μηλόπιτα ²⁾	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	160	70 - 90	3
Μηλόπιτα ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	180	80 - 100	3
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί ¹⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος ³⁾	160	25 - 35	3
Τοστ ¹⁾⁴⁾	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	230	1 - 5	4

1) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) 2 φόρμες τοποθετημένες διαγώνια (Ø 20 cm). Η δεξιά πρέπει να τοποθετηθεί περισσότερο προς τα εμπρός από την αριστερή.

3) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.

4) Σύμφωνα με: IEC 60350-1:2016 και IEC 60350-1:2023.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

			°C		
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί ¹⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ²⁾ και ταψί γενι- κής χρήσης	150	30 - 40	2 και 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά ¹⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ²⁾ και Μεταλλική σχάρα	160	45 - 55	1 και 3

1) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.

Πρόσθετες συνταγές

			°C		
Μαρέγκες ¹⁾²⁾	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος ³⁾	100	90 - 180	3
Μαρέγκες ¹⁾²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος ³⁾	100	90 - 180	3

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Μην χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) Χρησιμοποιήστε χαρτί ψησίματος.

3) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς την πόρτα.

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Πλήρη λειτουργία ατμού

Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100°C.

				
Μπρόκολο ¹⁾²⁾	2/3 Σετ ατμού διάτρητο	0.3	3	8 - 9
Μπρόκολο ¹⁾²⁾	Χρησιμοποιήστε διάτρητο δοχείο σύμφωνα με το IEC 60350-1.	μέγ.	3	10 - 11
Αρακάς, κατεψυγμένο ²⁾	2 x 2/3 Σετ ατμού διάτρητο	2 x 1,5	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο να φτάσει τους 85°C.

1) Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

2) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας, με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Πρόσθετες συνταγές μαγειρέματος στον ατμό

				°C	
Μαγείρεμα στον ατμό συνδυασμένου φαγητού (2 μερίδες) ¹⁾	Πλήρη λειτουργία ατμού	Gastronorm 1/2 διάτρητο (πατάτες και μπρόκολο) και χωρίς διάτρηση (σολομός)	1 (Σολομός) 4 (Μπρόκολο και πατάτες)	100	40 (Πατάτες) 8 - 10 (Σολομός) 10 - 12 (Μπρόκολο)
Πουτίγκα καραμέλας (6 μερίδες)	Υψηλή Υγρασία	Στρογγυλά πιάτα πορσελάνης σε μεταλλική σχάρα	2	90	35 - 45
Κρέμα Royale	Πλήρη λειτουργία ατμού	Gastronorm 1/2 μη διάτρητο	2	85	35 - 45
Λευκό Ψωμί	Ψήσιμο Ψωμιού	Ταψί ψησίματος ²⁾	2	180	40 - 50
Κοτόπουλο ³⁾	Χαμηλή Υγρασία	Μεταλλική σχάρα	2	200	60 - 70

1) Τοποθετήστε τα υλικά στον φούρνο το ένα μετά το άλλο την κατάλληλη στιγμή, έτσι ώστε όλα τα υλικά να μαγειρεύονται ταυτόχρονα. Μπορείτε να μαγειρέψετε δύο μερίδες ταυτόχρονα.

2) Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

3) Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας για τη συλλογή του λίπους που στάζει.

Φροντίδα και καθαρισμός



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

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

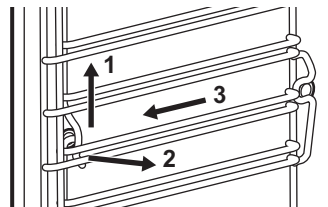
Αξεσουάρ

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

Αφαίρεση των στηρίγματος σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα επάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.
3. Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
4. Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.



Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Καθάρισμα με ατμό

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.
3. Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
4. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
5. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.

Επιλογή	Περιγραφή
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός Διάρκεια: 30 λεπ
Καθάρισμα με ατμό Plus	Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό. Διάρκεια: 75 λεπ

6. START Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα.

7. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Όταν κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.
10. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.



Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

Υπενθυμιση Καθαρισμου

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

Αφαίρεση αλάτων

Χρησιμοποιήστε την για την αφαίρεση αλάτων από το σύστημα ατμού.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι άδειο. Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρίσμα «Άδειασμα δοχείου».

Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ. λεπ

4. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Αφαίρεση αλάτων.
5. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
6. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
7. Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με 700 ml νερό, μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
8. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.

Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λεπ

9. Γεμίστε τη θήκη νερού με 950 ml νερό, μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
10. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ.
11. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
12. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.
13. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στη συσκευή μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Η συσκευή παρέχει δύο υπενθυμίσεις για την αφαίρεση αλάτων. Η υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.

- Προαιρετική υπενθύμιση - προτείνει την αφαίρεση αλάτων της συσκευής.
- Υποχρεωτική υπενθύμιση - σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα της συσκευής. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα της συσκευής όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται.

Ξέβγαλμα

Χρησιμοποιήστε την για να καθαρίσετε το σύστημα ατμού μετά από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
4. Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
5. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα.

Διάρκεια: περίπου 30 λεπ

6. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

7. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.

(i) Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Επιλέξτε:
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Υπενθύμηση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα της συσκευής.

Πιέστε **NAI** για να στεγνώσετε τη συσκευή.

Άδειασμα δοχείου

Χρησιμοποιήστε την μετά από μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού για να αφαιρέσετε το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
3. Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
4. Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Άδειασμα δοχείου.

Διάρκεια: 6 λεπ

5. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
6. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.

(i) Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

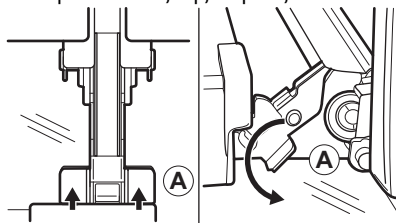
Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

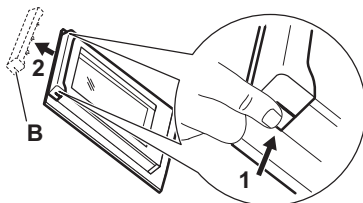
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η πόρτα είναι βαριά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

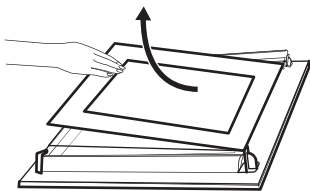
1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
2. Ανοίξτε την πόρτα μέχρι κάτω.
3. Πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης **A** στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



4. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου: 70°).
5. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω.
6. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.
7. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



8. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
9. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



10. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα



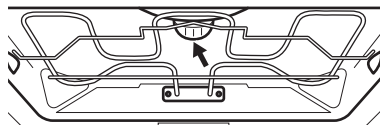
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300°C.
4. Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.

Πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300°C.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
6. Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.

Αντιμετώπιση προβλημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσει τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.
	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.
	Έχει καεί η ασφάλεια. Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
	η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	Ο λαμπτήρας έχει καεί. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρίσμα.
ⓘ Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.	

Κωδικό σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα. Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F102 - η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά ή έχει χαλάσει το κλείδωμα της πόρτας.	Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) :	
Κωδικός προϊόντος (PNC):	
Σειριακός αριθμός (S.N.):	

Τεχνικά στοιχεία

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	478 mm 356 mm 414 mm
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1424 cm ²	
Πάνω αντίσταση	- W	
Κάτω αντίσταση	1000 W	
Γκριλ	2300 W	
Κυκλική αντίσταση	2400 W	
Συνολική κατανάλωση	3500 W	
Τάση	220 - 240 V	
Συχνότητα	50 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	23	

Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνωριστικό μοντέλου	FRILLESBO 406.002.84

Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	36.5 kg
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.	

Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,8 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ
Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN 50564.	

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα ή θερμοκρασία.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

Εγγύηση IKEA

Εάν θέλετε να διεκδικήσετε την εγγύηση του προϊόντος σας ή να λάβετε υποστήριξη για το προϊόν



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

Για να ολοκληρώσετε το αίτημά σας για τεχνική εξυπηρέτηση στην πύλη αυτοεξυπηρέτησης και να βρείτε πιο εύκολα

πληροφορίες για το προϊόν σας ή για ανταλλακτικά που σχετίζονται με αυτό, σημειώστε τον αριθμό είδους IKEA (8 ψηφία) και τον αριθμό σειράς στην ετικέτα του προϊόντος.

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΑΓΟΡΑΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ!

Είναι η απόδειξη αγοράς και η εγγύηση δεν ισχύει χωρίς αυτήν. Στην απόδειξη αναγράφονται επίσης το όνομα και ο αριθμός προϊόντος IKEA (8 ψηφία) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Διαβάστε προσεκτικά την τεχνική τεκμηρίωση που συνοδεύει τη συσκευή σας προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	207	Notkun fylgihluta	222
Öryggisleiðbeiningar	209	Ábendingar og góð ráð	224
Uppsetning	211	Umhirða og hreinsun	228
Vörulýsing	212	Bilanaleit	231
Stjórnborð	213	Tæknilegar upplýsingar	233
Fyrir fyrstu notkun	214	Orkunýtni	233
Dagleg notkun	215	Umhverfissjónarmið	234
Viðbótaraðgerðir	220	IKEA ábyrgð	235
Klukkuaðgerðir	221		

Með fyrirvara á breytingum.

⚠ Öryggisupplýsingar

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni ef röng uppsetning eða notkun veldur meiðslum og skemmdum. Alltaf skal geyma leiðbeiningarnar með tækinu til síðari notkunar.

Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.

- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

Almenn öryggisatriði

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Áður en eitthvað viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- Notaðu aðeins þann kjöthitamæli sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning



AÐVÖRUN! Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.
- 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 skrífgangi 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.

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.

Notkun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Losun á heitu lofti getur átt sér stað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og krukkur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
 - ekki setja ofnáhöld eða aðra hluti beint í botninn á holrúmi heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.

- Upplitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

Gufufeldun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem losnar getur valdið bruna:
 - Farðu varlega þegar þú opnar hurð heimilistækisins þegar aðgerðin er virkjuð. Gufa gæti losnað.
 - Lokaðu hurð tækisins vandlega eftir að eldun með gufu er lokið.

Umhirda og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar geti brotnað.
- Skiptu um glerplötur umsvifalaust þegar þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.

Innri lýsing

ADVÖRUN! Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.

- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

ADVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við sveitarfélagið þitt til að fá upplýsingar um hvernig er rétt að farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn og gæludýr festist inni í heimilistækinu.
- **Umbúðir:**
Umbúðæfnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

Uppsetning

ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

-  Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

ADVÖRUN! Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

-  Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

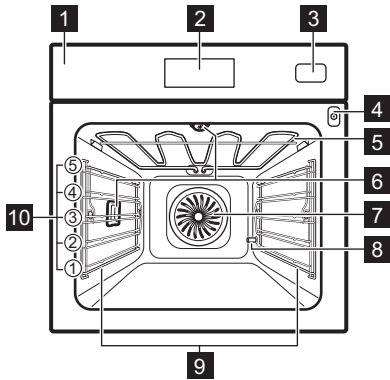
Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1380	3 x 0.75
hámark 2300	3 x 1

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 3680	3 x 1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí virinn.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnstankur
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Kalkhreinsun rörúttaks
- 9 Hilluberarar, lausir

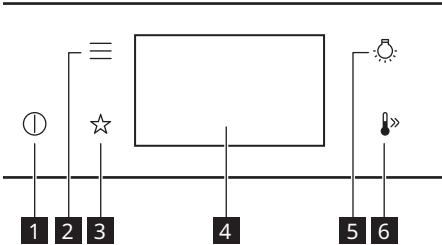
10 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilli** x 1
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **AirFry: Vírhilli** x 1
Til að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs.
Hentar ekki fyrir gufuaðgerðir.
Hámarksálag: 5.kg
- **Food Sensor (Matvælaskynjari)** x 1
Til að mæla eldun á matvælum.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
Fyrir hillur og bakka.
- **Gufuset** x 1
Eitt matarílát án loftgata og annað með loftgötum.
Gufusettið leiðir uppsafnaða vatnið frá matnum á meðan á gufueldun stendur.
Notaðu það til að matreiða grænmeti, fisk, kjúklingabringur. Settið hentar ekki fyrir matvæli sem þarf að drekka í sig vatn t.d. hrísgrjón, Polenta, pasta.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð



1	ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKKT) Yttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Menu (Valmynd) Sýnir lista yfir valkosti heimilis-tækisins og stillingaraðgerðir.
3	Favourites (Uppáhalds) Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár Sýnir núverandi stillingar heimilis-tækisins.
5	Ljósrofi Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Fast Heat Up (Hröð upphitun) Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.

The screenshot shows a control panel display with the following elements: A clock at the top right showing 12:30. A temperature display showing 85°C and 150°C. A timer icon showing 15min. A star icon. A flame icon. A light bulb icon. A button labeled START. A button labeled B. A button labeled C. A button labeled D. A button labeled E. A button labeled F. A button labeled A.

A. Time of Day (Tími dags)
B. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
C. Temperature (Hitastig)
D. Upphitunaraðgerðir
E. Timer (Tímastillir)
F. Food Sensor (Matvælaskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar	
OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
<	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.
↶	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
🔌	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
🔒	Heimilistækið er læst.
🔔	Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
🛑 STOP	Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
🔊	Sprettskilaboð eingöngu eru virkjuð.
🕒	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
✖	Til að afturkalla stillinguna.

📌 Skjárinn sýnir ýmis skilaboð. Þegar skilaboðagluggi birtist, skaltu ýta á skjáinn til að halda áfram.

Fyrir fyrstu notkun

⚠ ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Water Hardness (Harka vatns), Time of Day (Tími dags).

Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

Stilling: Water Hardness (Harka vatns)

Þegar þú tengir tækið við inntak, þarftu að stilla hörkustig vatnsins.

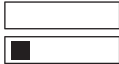
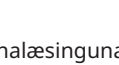
Notaðu prófunarpappír eða hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

1. Settu prófunarpappírinn í kranavatnið í u.þ.b. 1 sek. Ekki setja prófunarpappírinn undir rennandi vatn.
2. Hristu prófunarpappírinn til að fjarlægja allt auka vatn.
3. Eftir 1 mín skaltu athuga hörkustig vatnsins á töflunni hér að neðan.
4. Stilling á hörkustigi vatns: Menu (Valmynd) / Settings (Stillingar) / Setup (Uppsetning) / Water Hardness (Harka vatns).

Litirnir á prófunarpappírnum halda áfram að breytast. Athugaðu hörkustig vatnsins innan 1 mín eftir prófunina.

Þú getur breytt hörkustigi vatnsins í valmyndinni: Settings (Stillingar) / Setup (Uppsetning) / Water Hardness (Harka vatns).

Taflan sýnir hörkustigssvið vatnsins með samsvarandi flokkun vatnsins. Aðlagðu hörkustig vatnsins í samræmi við töfluna.

Hörkustig vatns	Prófunarpappír
1 - mjúkt	
2 - meðallagi hart	
3 - hart	
4 - mjög hart	

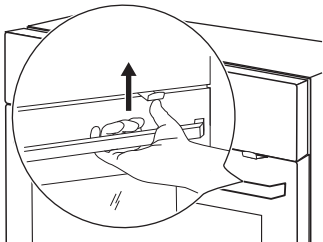
Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

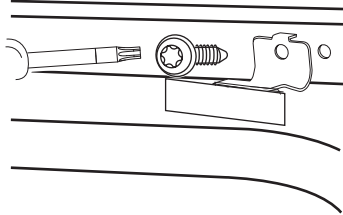
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.

2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



2. Settu skrufuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.

Dagleg notkun

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphitunaraðgerðir

STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á lægra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.

	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúna máltíðir (t.d. franskar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	Pizza Function (Pítsuaðgerð) Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.
	AirFry Steiking á mat með minni olíu eða án bökunarpappírs
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Notaðu lægstu hillustöðuna.

i Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bökunarplötu fylltar með vatni, og nota hitapolnar glerkrúkkur með smellujárni eða skrúfloki af sömu stærð. Notaðu neðstu hillustöðuna.
	Dehydrating (Þurrkun) Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og ávöxtum að þorna betur.
	Plate Warming (Upphitun disks) Til að forhita diska áður en borið er fram.
	Defrost (Affrysta) Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrýstingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
	Au Gratin (Gratínera) Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	Slow Cooking (Hægeldun) Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er tilvalið til að elda viðkvæman mat (t.d. nautakjöt, kálfakjöt eða lambakjöt).
	Keep Warm (Halda hita) Til að halda mat heitum. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.

	Moist Fan Baking (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 innstillta hitastiginu. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Til að fá frekari upplýsingar, sjá Dagleg notkun, Athugasemdir um: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri).
---	---

STEAM (GUFA)

	EasySteam Notaðu gufu fyrir gufufeldun, pottrétti, léttu steikingu, bakstur og steikingu.
	Steam Regenerating (Gufumyndandi) Endurhitun matar með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hita er dreift á varfærinn og jafnan hátt, sem gerir kleift að endurheimta bragð og lykt matarins líkt og þegar hann var búinn til. Hægt er að nota þessa aðgerð til að endurhita mat beint á disk. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota ólíkar hillustöður.
	Bread Baking (Brauðbakstur) Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpunni.
	Dough Proving (Hefun deigs) Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.

	Full Steam (Full gufa) Til að gufusjóða grænmeti, meðlæti eða fisk.
	Humidity High (Raki mikill) Aðgerðin er hentug fyrir eldun á viðkvæmum réttum eins og eggjabúðingi, bökum, kæfu og fiski.
	Humidity Low (Raki lítill) Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrnt ásamt því að vera stökkt að utan.

Athugasemdir varðandi: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann Ábendingar og góð ráð, Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri).

Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
2. Ýttu á táknid fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
5. Ýttu á START.

Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Matarskynjari.

6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
7. Slökktu á heimilistækinu.

Stilling: EasySteam - Gufuhitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Veldu táknid fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
2. Ýttu á . Stilltu gufuhitunaraðgerðina.
3. Ýttu á OK. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
4. Stilltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi:
 - a. **Steam for Steaming (Gufa fyrir gufuhitun)** 50 - 100°C - fyrir gufueldun á grænmeti, korni, baunum, sjávarréttum, bökum og sætum eftirréttum.
 - b. **Steam for Stewing (Gufa fyrir hægsuðu)** 105 - 130°C - fyrir eldun á steiktu kjöti eða fiski og kjötkássum, brauði og fuglakjöti, svo og ostakökum og pottréttum.
 - c. **Steam for Gentle Crisping (Gufa fyrir stökka eldun)** 135 - 150°C - fyrir kjöt, pottrétti, fyllt grænmeti, fisk og gratín. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrnt og jafnframt stökkt að utan. Ef þú stillir tímann mun grillaðgerðin kveikja sjálfkrafa á sér síðustu mínúturnar í elduninni til að rétturinn fái léttu gratíneringu.
 - d. **Steam for Baking and Roasting (Gufa fyrir bakstur og steikingu)** 155 - 230°C - fyrir steikta og bakaða kjöt-, fisk-, fuglakjöts- og smjördeigrétti, bökur, formkökur, gratín, grænmetisrétti og bakkelsi. Ef þú stillir tímann og setur matinn á fyrstu hillustöðu mun botnhitaaðgerðin kvikna sjálfkrafa síðustu mínúturnar í elduninni til að gefa réttinum stökkan botn.
5. Ýttu á OK.

- 6. Ýttu á hlífina á vatnsgeyminn til að opna hana.
- 7. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 950 ml) þar til að hljóðmerkið heyrist eða skjárin sýnir skilaboðin. Vatnsforðinn er nægjanlegur fyrir u.þ.b. 50 mín. Ekki fylla vatnsgeyminn yfir hámarksrými hans. Það er hættu á vatnsleka, frárennsli og húsgögn geta skemmist.

⚠️ AÐVÖRUN! Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimum efnum eða áfengum vökvum í vatnsgeyminn.

- 8. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína.

- 9. Ýttu á **START**.

Gufan birtist eftir um það bil 2 mín. Þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi heyrist hljóðmerkið.

- 10. Þegar vatnið í vatnsgeyminum tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnstankinn aftur.

- 11. Slökktu á heimilistækinu.

- 12. Tæmdu vatnsgeyminn eftir hverja gufueldun til að koma í veg fyrir kalksteinsleifar.

Sjá Umhirða og hreinsun, Tank emptying (Tankur að tæmast).

- 13. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Afgangsvatnið getur safnast saman í holrými ofnsins.

- 14. Þegar heimilistækið er kalt skal hreinsa holrými ofnsins með blautum, mjúkum klút.

⚠️ AÐVÖRUN! Heimilistækið er heitt. Hætta er á bruna. Farðu varlega þegar þú tæmir vatnstankinn.

Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Lýsing
Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.

Réttur á matseðli		Lýsing
Cleaning (Hreinsun)		Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Favourites (Uppáhalds)		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Options (Valkostir)		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Settings (Stillingar)	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðar og stillingu.

Undirvalmynd fyrir: Cleaning (Hreinsun)

Undirvalmynd	Lýsing
Drying (Þurrkun)	Ferlið við það að þurrka holrýmið af uppsöfnuðum raka eftir notkun á gufuaðgerðum.
Tank emptying (Tankur að tæmast)	Verklag við að fjarlægja afgangsvatnið úr vatnsgeyminum eftir notkun á gufuaðgerðum.
Steam Cleaning (Gufuhr-einsun)	Létt hreinsun.
Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús)	Ítarleg hreinsun.
Descaling (Kalkhreinsun)	Hreinsun á kalkleifum úr gufuketilshringrásinni.

Undirval-mynd	Lýsing
Rinsing (Skolun)	Verklag við að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun gufuaðgerðanna.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirval-mynd	Lýsing
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Settings (Stillingar)

Setup (Uppsetning)

Undirval-mynd	Lýsing
Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.

Undirval-mynd	Lýsing
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir ①.
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Water Hardness (Harka vatns)	Stillir hörkustig vatns.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Service (Þjónusta)

Undirval-mynd	Lýsing
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endursetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

Stilling: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)

Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)
- Well Done (Gegnsteikt)

Þú getur einnig eldað suma rétti með Weight Automatic (Sjálfvirk þyngd).

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .

3. Ýttu á . Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
4. Veldu rétt eða matartegund.
5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Viðbótaraðgerðir

Favourites (Uppáhalds) ☆

Þú getur vistað allt að 3 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og eldunartíma.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. Ýttu á .
4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.
5. Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Favourites (Uppáhalds).
6. Þrýstu á OK.

 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysn.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆, 🔒 - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

☆, 🔒 - ýttu á samtímis til að slökka á aðgerðinni.

Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysn.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .

3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
 4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.
 5. Slökktu á heimilistækinu.
- Child Lock (Barnalæsing) er virkjað. Aðgangur að: Timer (Tímastillir) og ljós er fánlegt.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Til að slökka á þessari aðgerð skaltu endurtaka skrefin hér að ofan.

Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá Klukkuaðgerðir.

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef

þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Klukkuaðgerðir

Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn er liðinn með því að stilla valið: End Action (Ljúka aðgerð).
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki og slökkt er á upp-hitunaraðgerðinni.
	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.

Aðgerð	Lýsing
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

Stilling: Time of Day (Tími dags)

- 1. Kveiktu á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
- 3. Stilltu tímann.
- 4. Ýttu á OK .

Stilling: Timer (Tímastillir)

- 1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
- 2. Ýttu á .
- 3. Stilltu tímann.
Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á   .
- 4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)

- 1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
- 2. Ýttu á .
- 3. Stilltu eldunartímann.
- 4. Ýttu á   .
- 5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
- 6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.

7. Ýttu á **OK**. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á .
2. Ýttu á .
3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).
4. Renndu eða ýttu á  til að sýna gangtímann á aðalskjánum.

5. Ýttu á **OK**. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á .
2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á **OK**.

Notkun fylgihluta

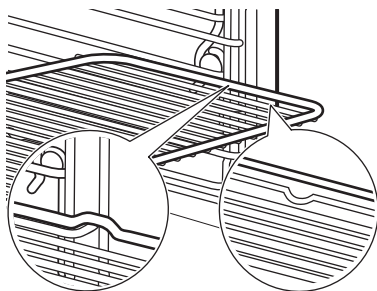


ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

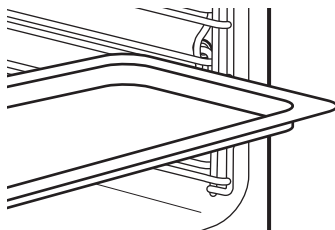
Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhilla



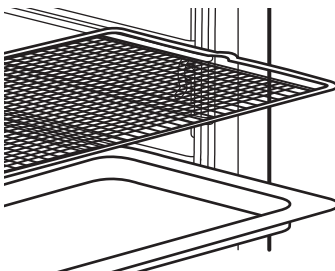
Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með halla að bakhlíð ofnrýmisins.

AirFry: Vírhilla



Settu AirFry vírhilluna í þriðju hillustöðu. Settu bökunarplötuna undir.

Settu ekki AirFry vírhilluna á útdraganlegu rennurnar þar sem olían gæti gert yfirborðið á þeim sleipt og dregið úr stöðugleika vírhillunnar.

Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastigi:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.
- ℞ - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

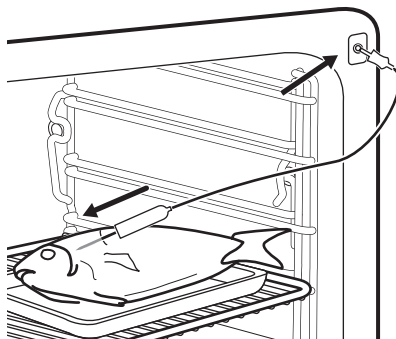
Heimilistækið reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, hitunaraðgerð og hitastigi.

Eldað með: Food Sensor
(Matvælaskynjari)



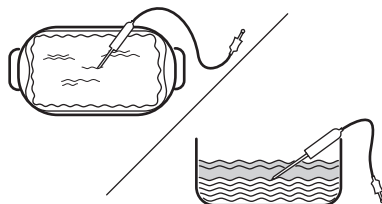
ADVÖRUN! Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð eða ílátið og, ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing.
- Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.
5. ℞ - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. ● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
 - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og eldun stöðvast.

- 7. Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara á aðalvalmyndina.
- 8. Ýttu á START .
- 9. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið. Athugaðu hvort

- maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
- 10. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

Ábendingar og góð ráð

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er. Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Ílát (Gastronorm)

	Þyngd (kg)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri) - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

- **Pítsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm
- **Bökunarfat** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26 cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8 cm, hæð 5 cm
- **Álbakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm

Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	15 - 25

		°C		
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	160	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	140	2	15 - 25
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakstur í einni hæð

			°C		
Fitulaus svampkaka ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	160	40 - 55	2
Fitulaus svampkaka ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	180	25 - 35	1
Eplabaka ²⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	160	70 - 90	3
Eplabaka ²⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	180	80 - 100	3

			°C		
Litlar kökur, 20 á plötu ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata ³⁾	160	25 - 35	3
Litlar kökur, 20 á plötu ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata ³⁾	160	25 - 35	3
Bauðrist ¹⁾⁴⁾	Grill	Vírhilla	230	1 - 5	4

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota þessa aðgerð: Fast Heat Up (Hröð upphitun).
2) 2 form staðsett samhliða (Ø 20 cm). Það sem er hægra megin skal vera framar en það sem er vinstra megin.
3) Settu bökunarplötuna með halla að ofnhurðinni.
4) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Margra hæða bakstur

			°C		
Litlar kökur, 20 á plötu ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata ²⁾ og fjölnota bökunarplata	150	30 - 40	2 og 4
Fitulaus svampkaka ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata ²⁾ og Vírhilla	160	45 - 55	1 og 3

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til hitastiginu er náð. Ekki nota þessa aðgerð: Fast Heat Up (Hröð upphitun).
2) Settu bökunarplötuna með halla að ofnhurðinni.

Viðbótaruppskriftir

			°C		
Marengs ¹⁾²⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata ³⁾	100	90 - 180	3

			°C		
Marengs ¹⁾²⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunar-plata ³⁾	100	90 - 180	3

1) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur. Ekki nota þessa aðgerð: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

2) Notaðu bökunarpappír.

3) Settu bökunarplötuna með halla að ofnhurðinni.

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir fyrir aðgerðina: Full Steam (Full gufa)

Prófanir í samræmi við EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stílltu hitastigið á 100°C.

				
Spergilkál ¹⁾²⁾	2/3 gufusettt með götum	0,3	3	8 - 9
Spergilkál ¹⁾²⁾	Gatað ílát samkvæmt IEC 60350-1.	hámark	3	10 - 11
Frosnar ertur ²⁾	2 x 2/3 gufusettt með götum	2 x 1,5	2 og 4	Þar til hitastigið á kaldasta staðnum nær 85°C.

1) Forhitaðu heimilistækið þangað til að réttu hitastigi er náð í stillingunum: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

2) Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðuna, með halla að bakhlið ofnrýmisins.

Auka gufuuppskriftir

				°C	
Samsettur gufuréttur (2 skammtar) ¹⁾	Full Steam (Full gufa)	Matarílát hálfgat-að (kartöflur og spergilkál) og óg-atað (lax)	1 (lax) 4 (Spergilkál og kartöflur)	100	40 (kartöflur) 8 - 10 (Lax) 10 - 12 (Spergilkál)
Karamellubúðingur (6 skammtar)	Humidity High (Raki mikill)	Hringlaga postulínsdiskar á vírhillu	2	90	35 - 45
Eggjabúðingur	Full Steam (Full gufa)	Matarílát hálfgat-að	2	85	35 - 45
Hvítt brauð	Bread Baking (Brauðbakstur)	Bökunarplata ²⁾	2	180	40 - 50

				°C	
Kjúklingur ³⁾	Humidity Low (Raki lítill)	Vírhilla	2	200	60 - 70

- 1) Settu hráefnin, eitt í einu, í ofninn á réttum tíma þannig að allt sé tilbúið á sama tíma. Þú getur eldað tvo rétti í einu.
- 2) Notaðu bökunarplötu með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 3) Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðuna til að safna fitu sem lekur.

Umhirða og hreinsun

 **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þríf

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrífalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

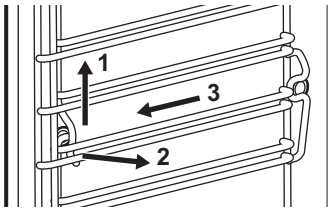
- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.

3. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
4. Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

Steam Cleaning (Gufuhreinsun)

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
4. Fylltu vatnsgeyminn upp að hámarksstigi þar til að hljóðmerki heyrir eða skjárin sýnir skilaboðin.
5. Veldu: Menu (Valmynd) / Cleaning (Hreinsun).

Valkostur	Lýsing
Gufuhreinsun	Létt hreinsun Tímalengd: 30 mín
Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús)	Venjuleg hreinsun Úðaðu þvott-aefni í holrýmið. Tímalengd: 75 mín

6. Ýttu á START . Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum. Hljóðmerkið heyrir við lok hreinsunar.
7. Ýttu á hvaða tákn sem er til að slökka á hljóðmerkinu.
8. Slökktu á heimilistækinu.
9. Þegar heimilistækið hefur kólnað að fullu skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.
10. Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnrýmið hefur þornað.

 Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús).

Descaling (Kalkhreinsun)

Notaðu áminninguna til að kalkhreinsa gufukerfið.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. Gakktu úr skugga um að vatnsgeymirinn sé tómur. Sjá Umhirða og hreinsun, Tank emptying (Tankur að tæmast).
Tímalengd fyrsta hluta: um 100 mín
4. Veldu: Menu (Valmynd) / Cleaning (Hreinsun) / Descaling (Kalkhreinsun).
5. Settu grill- / steikingarpönnuna í lægstu hilluna.

6. Helltu 250 ml af kalkhreinsilausninni í vatnsgeyminn.
7. Fylltu hluta vatnsgeymisins sem eftir er með 700 ml af vatni þar til að hljóðmerki heyrir eða skjáinn sýnir skilaboðin.
8. Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum. Fyrsti hluti kalkhreinsunar hefst.
Tímalengd annars hluta: um 35 mín
9. Fylltu vatnsgeyminn með 950 ml af vatni þar til að hljóðmerki heyrir eða skjáinn sýnir skilaboðin.
10. Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja grill- / steikingarpönnuna.
11. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
12. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút.
13. Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfid hefur þornað.

Ef kalksteinsleifar eru eftir í heimilistækinu að kalkhreinsun lokinni mun skjáinn gefa merki um að endurtaka aðgerðina.

Descaling áminning

Heimilistækið gefur tvær áminningar um kalkhreinsun. Ekki er hægt að afvikra áminningar um kalkhreinsun.

- Væg áminning - mælir með að þú kalkhreisir heimilistækið.
- Hörð áminning - þýðir að þú verður að kalkhreinsa heimilistækið. Ef þú kalkhreinsar ekki heimilistækið þegar kveikt er á harðri áminningu eru gufuaðgerðirnar óvirkar.

Rinsing (Skolun)

Notaðu það til að þrífa gufukerfið eftir mikla notkun á gufuaðgerðunum.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
4. Fylltu vatnsgeyminn með vatni upp að hámarksstiginu þar til að hljóðmerki heyrir eða skjáinn sýnir skilaboðin.
5. Veldu: Menu (Valmynd) / Cleaning (Hreinsun) / Rinsing (Skolun).

Tímalengd: um 30 mín

6. Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
7. Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.

i Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

Drying (Þurrkun)

Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni eða gufuhreinsun til að þurrka ofnrýmið.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. Veldu: Menu (Valmynd) / Cleaning (Hreinsun) / Drying (Þurrkun).
4. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

Áminning um þurrkun

Eftir eldun með gufuhitunaraðgerð minnir skjárin á að þurrka ofninn.

Ýttu á JÁ til að þurrka heimilistækið.

Tank emptying (Tankur að tæmast)

Notaðu eftir eldun með gufuaðgerðinni til að fjarlægja afgangsvatnið í vatnsgeyminum.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
3. Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
4. Veldu: Menu (Valmynd) / Cleaning (Hreinsun) / Tank emptying (Tankur að tæmast).

Tímalengd: 6 mín

5. Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
6. Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.

i Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

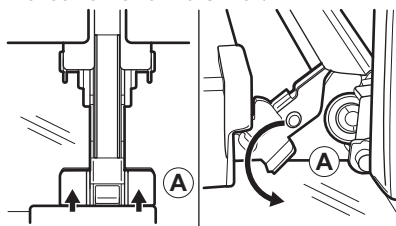
Hurð fjarlægð og sett í

Þú getur fjarlægt hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.

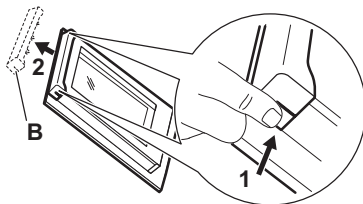
⚠ AÐVÖRUN! Hurðin er þung.

⚠ VARÚÐ! Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

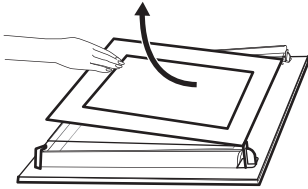
1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Opnaðu hurðina að fullu.
3. Þrýstu á klemmustangirnar **A** á hurðarlömunum tveimur.



4. Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu opunarstöðu (um það bil 70° halli).
5. Haltu hurðinni með einni hendi á hvorri hlið og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp.
6. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.
7. Haltu í hurðarklæðninguna **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.



8. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
9. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.



- 10.** Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél. Eftir hreinsun skal framkvæma ofangreind skref í öfugri röð. Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina.

Gakktu úr skugga um að glerin séu ísett í rétta stöðu, annars gæti yfirborð hurðarinnar ofhitnað.

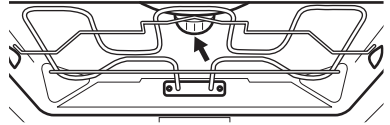
Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

Toppljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.



2. Fjarlægðu málmhringinn og hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitapolinni ljósaperu.
4. Festu málmhringinn við glerhlífina og komdu honum fyrir.

Hliðarljósapera

1. Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.
2. Notaðu Torx 20 skrufjárn til að fjarlægja hlífina.
3. Hreinsaðu glerhlífina.
4. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitapolinni ljósaperu.
5. Komdu málmramma og þétti fyrir. Hertu skrufurnar.
6. Komdu vinstri hillubera fyrir.

Bilanaleit

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir.
	Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
	Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.
❗ Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	

Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárinn villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan. Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokuð eða hurðarlæsingin er biluð.	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):	
Vörunúmer (PNC):	
Raðnúmer (S.N.):	

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	478 mm 356 mm 414 mm
Flatarmál bökunarplötu	1424 cm ²	
Efsta hitunareining	- W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	2300 W	
Hringur	2400 W	
Heildarmálgildi	3500 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 Hz	
Fjöldi aðgerða	23	

Orkunýtni

Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	IKEA
Auðkenni tegundar	FRILLESBO 406.002.84
Orkunýtnistuðull	61.9
Orkunýtingarflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	1.09 kWh/hringrás
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.52 kWh/hringrás
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	70 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn

Massi	36.5 kg
Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.	

Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðstöðu	0,8 W
Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín
Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.	

Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmí og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með víftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með víftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrr í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Moist Fan Baking (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.

Umhverfissjónarmið

Settu efni með tákninu í endurvinnslu .
Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til

endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf-

og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið

vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

IKEA ábyrgð

Ef þú vilt nýta þér vörugarantíuna eða fá vörubjónustu



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

Til að ljúka þjónustubeiðni þinni á sjálfsafgreiðslugáttinni og auðvelda leit að upplýsingum um vöruna þína eða varahlutum tengdum vörunni, hvetjum við þig til að skrá IKEA-vörunúmerið (8 stafa) og raðnúmerið á vöruverkingunni.

GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	236	Uso degli accessori	252
Istruzioni di sicurezza	238	Consigli e suggerimenti	254
Installazione	241	Cura e pulizia	257
Descrizione del prodotto	242	Risoluzione dei problemi	261
Pannello dei comandi	243	Dati tecnici	262
Prima di utilizzare l'apparecchiatura	244	Efficienza energetica	263
per la prima volta		Considerazioni sull'ambiente	264
Uso quotidiano	245	Garanzia IKEA	264
Funzioni aggiuntive	250		
Funzioni orologio	251		

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

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

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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

Avvertenze di sicurezza generali

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

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

Istruzioni di sicurezza

Installazione



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

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

Collegamento elettrico



AVVERTENZA! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e 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.

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.
- Spegnerlo l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello

dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Cottura a vapore

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

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

Cura e pulizia

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarci che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

Smaltimento

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano

intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.

- **Materiale dell'imballaggio:**
Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE,

PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

 Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

 **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

 Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

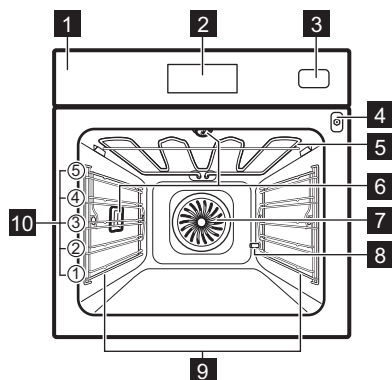
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



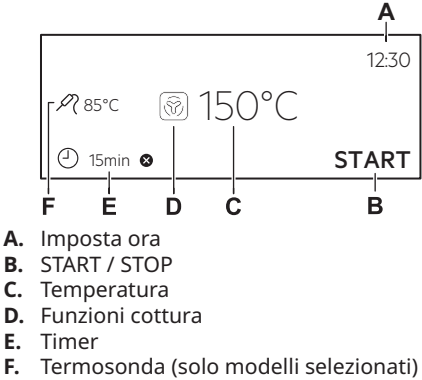
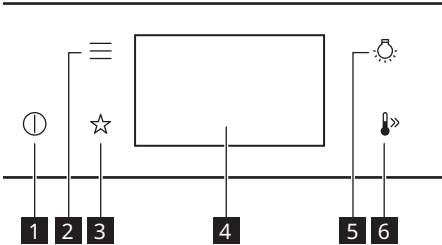
- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Presa per la termosonda
- 5** Resistenza
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.
- **Grilli- / Leccarda** x 1
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.
- **AirFry: Ripiano a filo** x 1
Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.
Non idoneo per le funzioni vapore. Carico massimo: 5.kg
- **Termosonda** x 1
Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche** x 1 set
Per ripiani e vassoi.
- **Set vapore** x 1
Un contenitore per alimenti non perforato e uno perforato.
Il set vapore scarica l'acqua di condensa dal cibo durante la cottura a vapore. Usarlo per preparare verdure, pesce, petti di pollo. Il set non è adatto ad alimenti che devono assorbire l'acqua ad esempio riso, polenta, pasta.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
3	Preferiti Elenca le impostazioni preferite.
4	Display Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

Spie display	
OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
<	Per tornare indietro di un livello nel menu.
↶	Per annullare l'ultima azione.
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.
🔔	La funzione Suono allarme è attivata.
🔔 STOP	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
🔔	Solo il messaggio pop-up è attivato.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
✖	Per annullare l'impostazione.

Display

Display con le funzioni chiave impostate.

i Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.
3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni/ Configurazione/Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

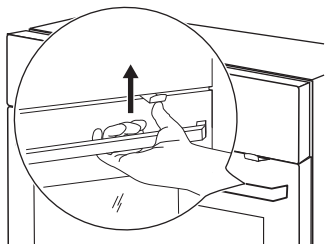
Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

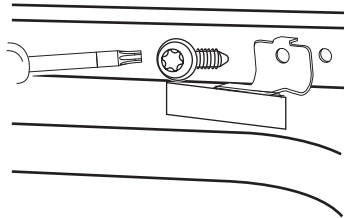
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

- 1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
- 2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.



Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:

- 1. Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
- 2. Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.



Uso quotidiano

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Funzioni cottura

STANDARD

	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.

	Cibi congelati Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverai).
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Funzione Pizza Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	AirFry Frittura di alimenti con meno olio e senza carta da forno
	Resistenza inferiore Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.

-  La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

FUNZIONI SPECIALI

	Marmellate/Conserve Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.
	Essiccazione Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.
	Riscaldamento piatti Per preriscaldare i piatti da servire.
	Scongelamento Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
	Gratinato Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
	Cottura lenta Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).

	Mantieni caldo Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE

	EasySteam Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostita.
	Rigenera a vapore Il riscaldamento di pietanze con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.

	Cottura Pane Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
	Lievitazione pasta Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.
	Cottura a vapore Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.
	Umidità alta Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.
	Umidità bassa La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida.

Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.
Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento a Uso degli accessori, Sensore alimenti.
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegnere l'elettrodomestico.

Impostazione: EasySteam - Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione di cottura a vapore.
3. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:
 - a. **Cottura a vapore** 50 - 100°C - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaio.
 - b. **Cottura con vapore per stufati e brasati** 105 - 130°C - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
 - c. **Cottura con vapore per gratinature leggere** 135 - 150°C - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Con la combinazione di calore e vapore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una

superficie croccante. Impostando il timer, la funzione grill si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura conferendo al piatto un delicato gratin.

d. Cottura con vapore per arrosti e lievitati 155 - 230°C - per piatti

arrosto e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, torte, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un gusto croccante sulla parte inferiore.

5. Premere **OK**.
6. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
7. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.



AVVERTENZA! Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

8. Premere per riportare il serbatoio dell'acqua nella posizione iniziale.
9. Premere **START**.
Il vapore compare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
10. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.

11. Spegnerne l'elettrodomestico.

12. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.

Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.

13. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.

14. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.



AVVERTENZA! L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu		Descrizione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Pulizia		Elenca i programmi di pulizia.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Pulizia

Sottomenu	Descrizione
Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.

Funzioni aggiuntive

Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Selezionare l'impostazione preferita.
 3. Premere .
 4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
 5. Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
 6. Premere OK.
-  - premere per ripristinare l'impostazione.
-  - premere per annullare l'impostazione.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Imposta una funzione di cottura.
 3. ☆,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
- ☆,  - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.

5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere START . Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a

funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Funzioni orologio

Descrizione funzioni orologio

Funzione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.
Operazione finale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
	Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva.
	Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.

Funzione	Descrizione
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.
È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.
4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.

7. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere .
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.

5. Premere **OK**. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere **OK**.

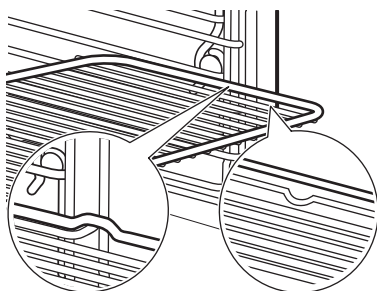
Uso degli accessori

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

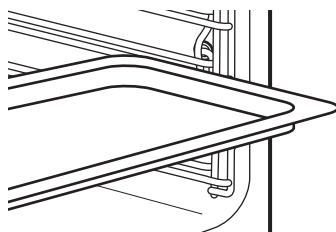
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo



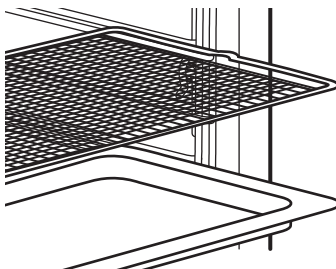
Inserire il ripiano fra le guide del supporto. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci / Teglia profonda



Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano. Posizionare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

AirFry: Ripiano a filo



Posizionare il ripiano a filo AirFry sulla terza posizione della griglia. Posizionare la lamiera dolci sotto.

Non utilizzare il ripiano a filo AirFry con le guide telescopiche, in quanto l'olio potrebbe rendere scivolosa la superficie e ridurre la stabilità della piastra.

Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.
-  - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

Cottura con: Termosonda

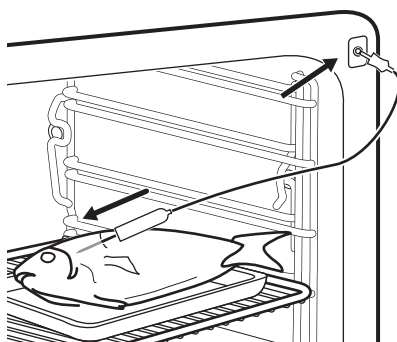


AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

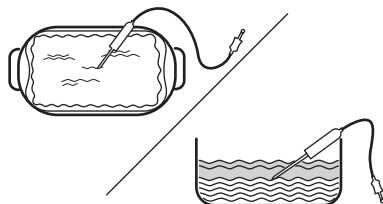
Carne, pollame e pesce

Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto. Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.
5.  - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. • • • - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
 - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso

- un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per passare alla schermata principale.
8. Premere **START**.
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un

- segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio

	Contenitore (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

				
Roll dolci, 16 pezzi	teglia per dolci o leccarda	180	2	25 - 35

		°C		
Rotolo con mar-mellata	teglia per dolci o leccar-da	180	2	15 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	teglia per dolci o leccar-da	180	3	15 - 25
Dolcetti, 16 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	160	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	180	2	20 - 30
Pasta saporita, 20 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	180	2	20 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	140	2	15 - 25
Tartellette, 8 pezzi	teglia per dolci o leccar-da	180	2	15 - 25

Informazioni per gli istituti di test

Test conformi a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cottura su un livello

			°C		
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura venti-lata	Ripiano a filo	160	40 - 55	2
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura con-venzionale	Ripiano a filo	180	25 - 35	1
Torta di mele america-na ²⁾	Cottura venti-lata	Ripiano a filo	160	70 - 90	3
Torta di mele america-na ²⁾	Cottura con-venzionale	Ripiano a filo	180	80 - 100	3
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura venti-lata	Lamiera dolci ³⁾	160	25 - 35	3
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura con-venzionale	Lamiera dolci ³⁾	160	25 - 35	3

			°C		
Toast ¹⁾⁴⁾	Grill	Ripiano a filo	230	1 - 5	4

- 1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
- 3) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.
- 4) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Cottura multilivello

			°C		
Tortine, 20 per teglia ¹⁾	Cottura ventila- ta	Lamiera dolci ²⁾ e pentola universale	150	30 - 40	2 e 4
Pan di Spagna senza grassi ¹⁾	Cottura ventila- ta	Lamiera dolci ²⁾ e Ripiano a filo	160	45 - 55	1 e 3

- 1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

Ricette aggiuntive

			°C		
Meringhe ¹⁾²⁾	Cottura ventila- ta	Lamiera dolci ³⁾	100	90 - 180	3
Meringhe ¹⁾²⁾	Cottura con- venzionale	Lamiera dolci ³⁾	100	90 - 180	3

- 1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2) Utilizzare la carta forno.
- 3) Usare la teglia dolci con la pendenza verso lo sportello.

Informazioni per gli istituti di test

Test per la funzione: Cottura a vapore

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Impostare la temperatura su 100 °C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	Set vapore 2/3 perforato	0,3	3	8 - 9
Broccoli ¹⁾²⁾	Contenitore forato secon- do IEC 60350-1.	max	3	10 - 11

Piselli, surgelati ²⁾	2 x Set vapore 2/3 perforato	2 x 1,5	2 e 4	Fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

1) Preriscaldare l'apparecchiatura fino a raggiungere la temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.

2) Mettere la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano, con la pendenza verso il retro dell'interno del forno.

Ricette al vapore aggiuntive

				°C	
Piatto combinato al vapore (2 porzioni) ¹⁾	Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 perforata (patate e broccoli) e non perforata (salmone)	1 (salmone) 4 (broccoli e patate)	100	40 (patate) 8 - 10 (salmone) 10 - 12 (broccoli)
Budino al caramello (6 porzioni)	Umidità alta	Piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo	2	90	35 - 45
Crema pasticcera cotta	Cottura a vapore	Gastronorm 1/2 non perforata	2	85	35 - 45
Pane bianco	Cottura Pane	Lamiera dolci ²⁾	2	180	40 - 50
Pollo ³⁾	Umidità bassa	Ripiano a filo	2	200	60 - 70

1) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.

2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

3) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione del ripiano per raccogliere il grasso che gocciola.

Cura e pulizia



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua

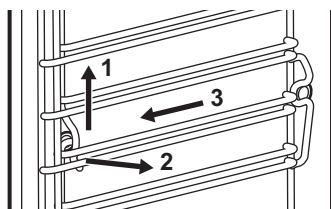
tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.

- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.
4. Estrarre il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

Pulizia a vapore

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.

5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

6. Premere START. Seguire le istruzioni sul display.
Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.
7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegner l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
6. Versare 250 ml di agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

7. Riempire la parte restante del serbatoio dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.

Durata della seconda parte: circa 35 min

9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
11. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.

Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia/Risciacquo.

Durata: circa 30 min

6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere Sì per asciugare l'apparecchiatura.

Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Svuotamento serbatoio.

Durata: 6 min

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

Rimozione e installazione della porta

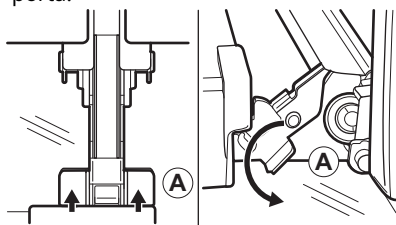
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di

pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

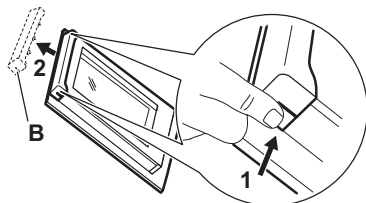
⚠ AVVERTENZA! La porta è pesante.

⚠ ATTENZIONE! Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di bloccaggio **A** sulle due cerniere della porta.

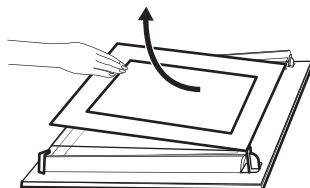


4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa: 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.

9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

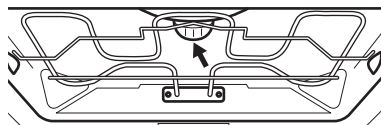
Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro per rimuoverlo.



2. Rimuovi l'anello metallico e pulisci il coperchio in vetro.

3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Montare l'anello in metallo sulla calotta di vetro e installarlo.

Lampadina laterale

1. Rimuovere il supporto per il ripiano sinistro per accedere alla lampadina.
2. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio.

3. Pulire il coperchio in vetro.
4. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
5. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.
6. Installare il supporto per il ripiano sinistro.

Risoluzione dei problemi

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	

Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	478 mm 356 mm 414 mm
Area della lamiera dolci	1424 cm ²	
Resistenza superiore	- W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Valutazione totale	3500 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 Hz	
Numero di funzioni	23	

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 406.002.84
Indice di efficienza energetica	61.9
Classe di efficienza energetica	A++
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	1.09 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.52 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	70 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	36.5 kg
Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.	

Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min
Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.	

Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico .

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Garanzia IKEA

Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza

Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare

informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon	266	Bruke tilbehøret	280
Sikkerhetsanvisninger	267	Råd og Tips	281
Montering	270	Stell og rengjøring	285
Produktbeskrivelse	271	Feilsøking	288
Betjeningspanel	271	Tekniske data	289
Før førstegangs bruk	272	Energieffektivitet	290
Daglig bruk	273	Beskyttelse av miljøet	291
Tilleggsfunksjoner	278	IKEA-Garanti	291
Klokkefunksjonene	279		

Med forbehold om endringer.

Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Bruk kun steketermometeret som anbefales for dette produktet.

Sikkerhetsanvisninger

Montering

 **ADVARSEL!** Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Elektrisk tilkobling

 **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordnet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Bruk

 **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.



ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Matlaging med damp



ADVARSEL! Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippes ut.
 - Åpne døren til produktet forsiktig etter dampkoking.

Stell og rengjøring



ADVARSEL! Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dør glasspanelene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

Innvendig lys



ADVARSEL! Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallshåndtering



ADVARSEL! Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje:**
Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

Montering



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering



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 strømlledning.

Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

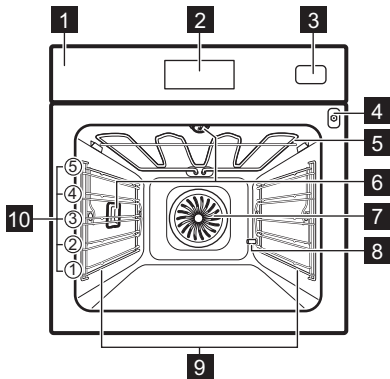
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm ²)
maks 1380	3 x 0.75
maks 2300	3 x 1
maks 3680	3 x 1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Uttakbare brettstiger

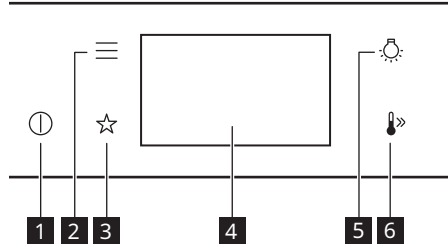
10 Hyllnivåer

Tilbehør

- **Rist** x 1
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1
For å bake og steke eller for å samle opp fett.
- **AirFry: Rist** x 1
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.
Ikke egnet for dampfunksjoner. Maksimal mengde: 5.kg
- **Steketermometer** x 1
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
For hyller og brett.
- **Dampsett** x 1
En uperforert og én perforert matbeholder.
Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.

Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

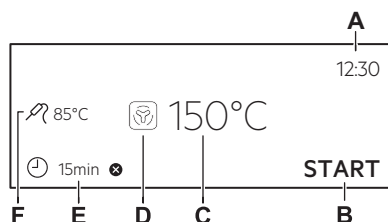


1	På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
3	Favoritter Viser favorittinnstillingene.
4	Display Viser de gjeldende innstillingene for produktet.

5	Lysbryter Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



- A. Tid på dagen
- B. START / STOPP
- C. Temperatur
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer
- F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer	
OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
<	Gå ett nivå tilbake på menyen.
↶	Angre siste handling.
☐	For å slå alternativene på og av.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
🔔 STOP	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagningen aktiveres.
🔔	Kun popup-meldingen aktiveres.
🕒	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
✕	Slik sletter du innstillingen.

- i** Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

Før førstegangs bruk

- ⚠ ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.

2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

Innstilling: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.
2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
3. Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.
4. Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Du kan endre vannhardheten i menyen: Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen viser innstillingsområdet for vannhardhet med det tilsvarende nivået for vannkvalitet. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

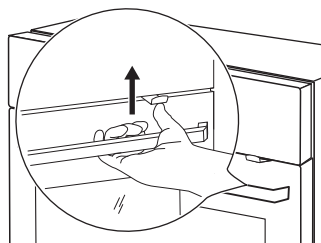
Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	
2 - middels hardt	
3 - hardt	
4 - svært hardt	

Mekanisk barnesikring

Oven har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av oven, under kontrollpanelet.

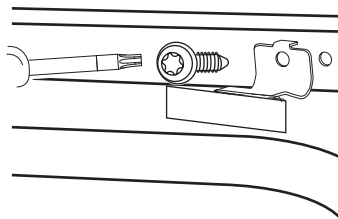
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



Slik fjerner du barnesikringen:

1. Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med oven.
2. Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.



Daglig bruk



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

	Gratinering med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.
	Ekte Varmluft For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.
	Frossen mat Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).
	Over og Undervarme For å bake og steke på ett hylleni-vå.
	Pizzafunksjon For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	AirFry Steke mat med mindre olje og uten bakepapir
	Undervarme Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hylleni-vå-et.

 Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

SPESIALER

	Hermetisering For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hylleni-vå-et.
	Tørking For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.
	Tallerkenoppvarming For å forvarme tallerkener før servering.
	Tining For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
	Grateng For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
	Langtidssteking Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam).
	Hold varm For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.

	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 produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, referer til Daglig bruk, Merknader om: Baking med fukt.
---	---

DAMP

	EasySteam Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.
	Damp-oppvarming Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.
	Brødbaking Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.
	Deigheving Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.
	Full damp For damping av grønnsaker, side-etter eller fisk.

	Fuktighet høy Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.
	Fuktighet lav Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Takket være en kombinasjon av damp og varme, får kjøttet en saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).
 Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt.

Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.
 Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slå du av produktet.

Innstilling: EasySteam – Ovnfunksjoner med damp

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Trykk på . Still inn dampoppvarmingsfunksjonen.
3. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen:
 - a. **Damp for damping av mat** 50 - 100°C: til damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, aspic og desserter.
 - b. **Damp for stuing** 105 - 130°C: for tilberedning av stuet kjøtt, bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre samt ostekaker og gryteretter.
 - c. **Damp for lett crisp** 135 - 150°C: til kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slåss grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.
 - d. **Damp til steking og baking** 155 - 230°C: til stekt mat og ovnsbakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.
5. Trykk på OK.
6. Trykk på dekselet til vanntanken for å åpne det.
7. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 950 ml) frem til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min. Ikke fyll vanntanken

over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.



ADVARSEL! Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

8. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen.
9. Trykk på START . Dampen synes etter ca. 2 min. Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydsignal høres.
10. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
11. Slå du av produktet.
12. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester. Referer til Stell og rengjøring, Tank tømmes.
13. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
14. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.



ADVARSEL! Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element	Beskrivelse
Assistert matlaging	Viser automatiske programmer.
Rengjøring	Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
Alternativer	For å angi produktkonfigurasjonen.

Meny-element		Beskrivelse
Oppsett	Oppsett	For å angi produkt-konfigurasjonen.
	Service	Viser programvare-versjon og konfigu-rasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Underme-ny	Beskrivelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjen-værende kondens i ovnsrom-met etter bruk av dampfunk-sjonen.
Tank tøm-mes	Slik fjerner du det som er igjen av vann i vanntankens når du er ferdig med dampfunksjo-nen.
Dampren-gjøring	Lett rengjøring.
Dampren-gjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Prosedyre for skylling og ren-gjøring av dampgenerator-kretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

Undermeny for: Alternativer

Underme-ny	Beskrivelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurti-goppvar-ming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjone-ne.

Underme-ny	Beskrivelse
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Oppsett

Underme-ny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlys-styrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfelte-ne av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ①.
Summer-lyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhard-het	Stiller inn vannhardheten.
Tid på da-gen	Stiller inn gjeldende tid og da-to.

Service

Underme-ny	Beskrivelse
Program-varever-sjon	Informasjon om programvare-versjon.
Tilbakestill alle inn-stillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnsti-lingene.

Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan

justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.

2. Trykk på .

3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.

4. Velg en rett eller type mat.

5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Tilleggsfunksjoner

Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
2. Velg den foretrukne innstillingen.
3. Trykk på .
4. Velg: Favoritter Lagre gjeldende innstillinger.
5. Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
6. Trykk på OK.

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.

2. Trykk på .

3. Velg Alternativer / Barnelås.

4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.

5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.

Tilgang til: Timer og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets

overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Klokkefunksjonene

Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
	Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmekonservasjonen slås av.
	Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tiden.
Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ● .
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ● .
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på .
2. Trykk på ● ● ● .
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på  for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.

3. Trykk på OK.

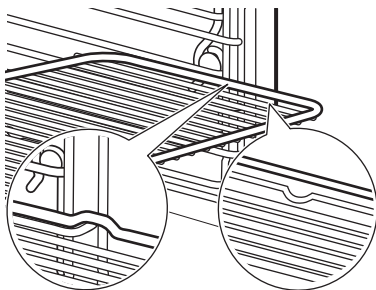
Bruke tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

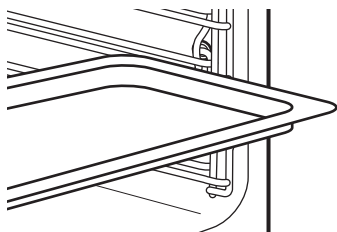
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



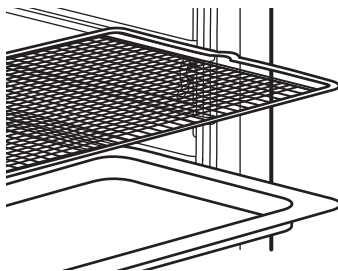
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

AirFry: Rist



Plasser AirFry risten på det tredje hyllnivået. Plasser stekebrettet under.

Ikke bruk AirFry risten med teleskopskinnene, da oljen kan gjøre overflaten glatt og redusere ristens stabilitet.

Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25°C høyere enn matens kjernetemperatur.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

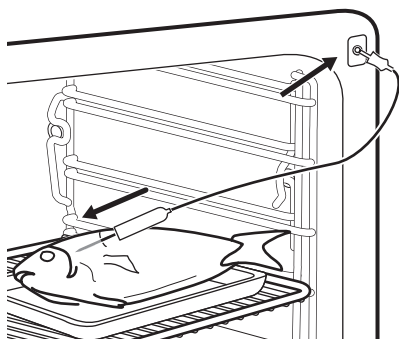
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk den til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

Matlaging med: Steketermometer

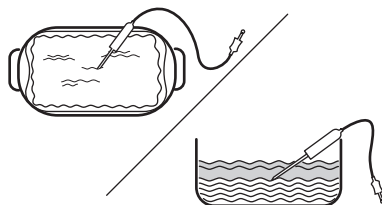
⚠ ADVARSEL! Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovnstemperaturen.
3. Sett steketermometeret i maten:
Kjøtt, fjærkre og fisk
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.

**Gryterett**

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av

steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se Produktbeskrivelse. Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.
5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
 - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.
8. Trykk på START.
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

Råd og Tips**Råd om tilberedning**

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Beholder (Gastronorm)
	Vekt (kg)
	Hyllenivå

	Tilberedningstid (min)
---	------------------------

Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

				
Søt små gjær-bakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25

		°C		
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking på ett nivå

			°C		
Fettfritt formkake ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	160	40 - 55	2
Fettfritt formkake ¹⁾	Over og Undervarme	Rist	180	25 - 35	1
Eplekake ²⁾	Ekte Varmluft	Rist	160	70 - 90	3
Eplekake ²⁾	Over og Undervarme	Rist	180	80 - 100	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ³⁾	160	25 - 35	3
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ¹⁾	Over og Undervarme	Stekebrett ³⁾	160	25 - 35	3
Ristet brød ¹⁾⁴⁾	Grill	Rist	230	1 - 5	4

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.

3) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.

4) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Baking på flere nivåer

			°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ²⁾ og universalpanne	150	30 - 40	2 og 4
Fettfritt formkake ¹⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ²⁾ og Rist	160	45 - 55	1 og 3

1) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.

Flere oppskrifter

			°C		
Marengs ¹⁾²⁾	Ekte Varmluft	Stekebrett ³⁾	100	90 - 180	3
Marengs ¹⁾²⁾	Over og Undervarme	Stekebrett ³⁾	100	90 - 180	3

1) Forvarm ovnen i 10 minutter. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Bruk bakepapir.

3) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.

Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

Still temperaturen til 100°C.

				
Brokkoli ¹⁾²⁾	2/3 dampsett perforert	0,3	3	8 - 9
Brokkoli ¹⁾²⁾	Perforert beholder i henhold til IEC 60350-1.	maks.	3	10-11
Frosne erter ²⁾	2 x 2/3 dampsett perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

1) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd. Ikke bruk funksjonen: Hurtigoppvarming.

2) Sett stekebrettet på den første brettplasseringen, med hellingen mot baksiden av innsiden av ovnen.

Flere dampoppskrifter

				°C	
Damptilberedning av kombinert rett (2 porsjoner) ¹⁾	Full damp	Gastronorm 1/2 perforert (poteter og brokkoli) og ikke-perforert (laks)	1 (laks) 4 (brokkoli og poteter)	100	40 (poteter) 8 - 10 (laks) 10-12 (brokkoli)
Karamellpuding (6 porsjoner)	Fuktighet høy	Runde porselensstallerkener på rist	2	90	35 - 45
Egg Royale for supper	Full damp	Gastronorm 1/2 perforert	2	85	35 - 45
Loff	Brødbaking	Stekebrett ²⁾	2	180	40 - 50

				°C	
Kylling ³⁾	Fuktighet lav	Rist	2	200	60 - 70

1) Plasser ingrediensene i ovnen etter hverandre på riktig tidspunkt, slik at alle ingrediensene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.

2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

3) Sett stekebrettet på første hylleposisjon for å samle opp dryppende fett.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

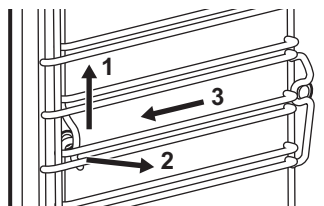
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøtten forsiktig opp og ut av det fremre festet.

3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.
4. Trekk støttene ut av det bakre festet.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

Damprengjøring

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
3. Rengjør bunnen av rommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
5. Velg: Meny Rengjøring.

Valg	Beskrivelse
Damprengjøring	Lett rengjøring Varighet: 30 min

Dampren- gjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemid- del. Varighet: 75 min
-----------------------------	--

6. Trykk på START . Følg instruksjonene på displayet.
Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.
7. Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.
8. Slik slår du av produktet.
9. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.
10. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.

 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

Avkalking

Bruk den til å avkalke dampsystemet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Sørg for at vanntanken er tom. Referer til Stell og rengjøring, Tank tømmes.

Varighet første del: rundt 100 min

4. Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
5. Plasser grill-/stekepannen i første hylleposisjon.
6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vanntanken.
7. Fyll resten av av vanntanken med 700 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
8. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.

Varighet andre del: rundt 35 min

9. Fyll vanntanken med 950 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.

10. Når funksjonen er ferdig, tar du ut grill-/stekepannen.
11. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
12. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
13. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.
Hvis det gjenstår kalkrester i produktet etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

Påminnelse om avkalking

Produktet gir to påminnelser om avkalking. Påminnelsen om avkalking kan ikke deaktiveres.

- Forsiktig påminnelse – anbefaler at du avkalke produktet.
- Kraftig påminnelse – krever at produktet avkalke. Hvis du ikke avkalke produktet når den kraftige påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

Skylling

Bruk den til å rengjøre dampsystemet etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
 4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet med vann helt til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
 5. Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.
- Varighet:** rundt 30 min
6. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
 7. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Velg: Meny / Rengjøring / Tørking.

4. Følg instruksjonen på skjermen.

Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk på JA for å tørke produktet.

Tank tømmes

Bruk dette når du har laget mat med ovnsfunksjonen for damp. Da fjerner du resten av vannet fra vanntanken.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Plasser langpannen på nederste hyllenivå.
 4. Velg: Meny / Rengjøring / Tank tømmes.
- Varighet:** 6 min
5. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
 6. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

i Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

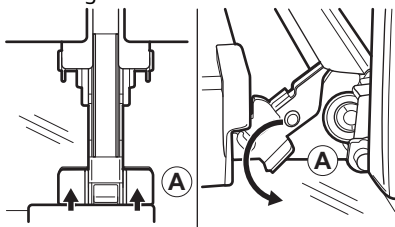
Fjerne og installere døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

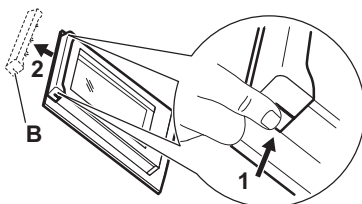
⚠ ADVARSEL! Døren er tung.

⚠ FORSIKTIG! Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

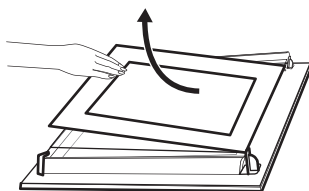
1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Åpne døren helt.
3. Trykk klemmespaken **A** på de to dørhengslene.



4. Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



8. Trekk dørlisten mot fronten for å fjerne den.
9. Hold dørglasspanelene øverst i kanten ett etter ett og trekk dem oppover og ut av føringen.



10. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen. Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

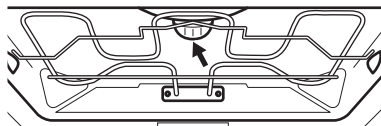
Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL! Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.



2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
2. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
5. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
6. Monter den venstre hyllestøtten.

Feilsøking



ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.
ⓘ Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.	

Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet,

betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC):	
Serienummer (S.N.):	

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	478 mm 356 mm 414 mm
Stekebrett	1424 cm ²	
Overelement	- W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rangering	3500 W	
Spenning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antall funksjoner	23	

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	FRILLESBO 406.002.84
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	36.5 kg
Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.	

Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffekt-modus	20 min
Produkt testet i henhold til: EN 50564.	

Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighet er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig

temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer merket med symbolet

 Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend

produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

IKEA-Garanti

Hvis du vil gjøre krav på produktgarantien din eller få produktsupport



Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på www.IKEA.com.

For å fullføre forespørselen om service på selvbetjeningsportalen, og for enklere å finne informasjon om produktet ditt eller reservedeler tilknyttet produktet, ber vi deg merke deg IKEA-artikkelnummeret (8-sifret) og serienummeret på produktetiketten.

**TA VARE PÅ KJØPS-/
LEVERINGS-DOKUMENTET!**

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	292	Utilizar os acessórios	307
Instruções de segurança	294	Sugestões e dicas	309
Instalação	297	Manutenção e limpeza	313
Descrição do produto	297	Resolução de problemas	316
Painel de comandos	298	Dados técnicos	318
Antes da primeira utilização	299	Eficiência energética	318
Utilização diária	300	Preocupações ambientais	320
Funções adicionais	305	Garantia IKEA	320
Funções do relógio	306		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efectuada 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 protecção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

Ligação eléctrica



AVISO! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- 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 eléctricos.
- 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 eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
 - Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
 - Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
 - Desative o aparelho após cada utilização.
 - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
 - Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
 - Não aplique pressão sobre a porta aberta.
 - Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
 - Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
 - Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
 - Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
 - Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- AVISO!** Risco de danos no aparelho.
- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
 - A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
 - Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
 - Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
 - Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
 - Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Cozedura a vapor



AVISO! Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.
- Após a cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

Manutenção e limpeza



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe um risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua os painéis de vidro das portas imediatamente quando estiverem danificados. Contactar um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Iluminação interna



AVISO! Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação



AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Retire a porta para evitar que crianças e animais fiquem presos no interior do aparelho.
- **Material de embalagem:**
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como PE, PS, etc. Elimine o material de embalagem nos recipientes fornecidos para este fim nas instalações locais de gestão de resíduos.

Instalação

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

i Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

⚠ AVISO! A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

i O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

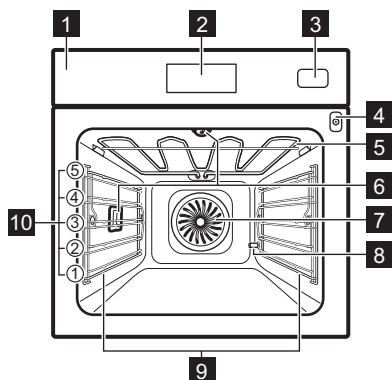
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

Descrição do produto

Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Visor
- 3** Reservatório de água

- 4** Tomada para a sonda térmica
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Saída do tubo de descalcificação
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

Acessórios

- **Prateleira em grelha x 1**
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar x 1**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar x 1**
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **AirFry: Prateleira em grelha x 1**
Para fritar alimentos com menos óleo ou sem papel vegetal.

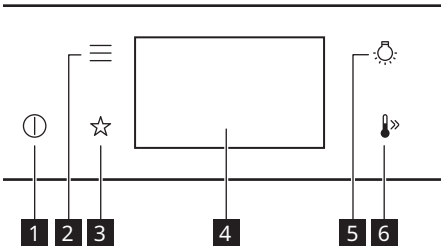
Não adequado para funções de vapor.
Carga máxima: 5.kg

- **Sonda térmica** x 1
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
Para prateleiras e tabuleiros.
- **Conjunto de vapor** x 1
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

Painel de commandos

Descrição geral do painel de comandos

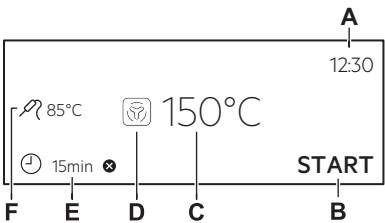


1	On / Off Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	Favoritos Lista as definições favoritas.
4	Visor Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada Para acender e apagar a lâmpada.

6	Aquecimento Rápido Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.
---	--

Visor

Visor com funções chave definidas.



- A. Hora
- B. INICIAR / PARAR
- C. Temperatura
- D. Tipos de aquecimento
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor	
OK	Para confirmar a seleção/definições.
<	Para voltar um nível no menu.
↶	Para desfazer a última ação.
☐	Para ativar e desativar as opções.

Indicadores do visor	
	O aparelho está bloqueado.
	A função de alarme sonoro está ativada.
	O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.
	Apenas a mensagem pop-up está ativada.

Indicadores do visor	
	Função Início programado está ativada.
	Para cancelar as definições.



O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

Antes da primeira utilização



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Dureza da água, Hora.

Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

Definição: Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não coloque o papel de teste sob água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

A tabela apresenta o índice de dureza da água com o nível correspondente de classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

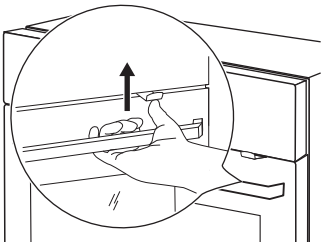
Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

Bloqueio para crianças mecânico

O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.

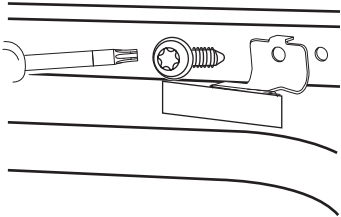
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

- 1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.
- 2. Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças.



Para remover o bloqueio para crianças:

- 1. Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.
- 2. Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.



Utilização diária



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tipos de aquecimento

NORMAL

	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
--	--

	Grelhador ventilado Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.
	Ventilado + Resistência Circ Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.

	Congelados Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).
	Calor superior/inferior Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	Função Pizza Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
	AirFry Fritar alimentos com menos óleo e sem papel vegetal
	Aquecimento inferior Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.

 Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

ESPECIAIS

	Conservar Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.
	Secar Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.

	Aquecer pratos Para pré-aquecer pratos para servir.
	Descongelar Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
	Gratinado Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e dourar.
	Aquecimento a Baixa temp. Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego).
	Função manter quente Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.
	Ventilado com Resistência Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhar. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilação com Resistência.

VAPOR

	EasySteam Utilize o vapor para vaporizar, es-tufar, efeito estaladiço suave e as-sar.
	Regenerar O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies de se-carem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitin-do recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.
	Pão Utilize esta função para confecio-nar pão e pãezinhos com resulta-dos profissionais, com a cor per-feita e a crosta brilhante e estala-diça.
	Massa de pão Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfí-cie da massa para evitar que esta seque.
	Aquecimento a vapor Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor.
	Humidade elevada Esta função é adequada para cozi-nhar pratos delicados, como cre-me, flans, terrinas e peixe.
	Humidade pouca Esta função é adequada para car-ne, aves, pratos de forno e caçaro-las. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência.

Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START .
Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte Utilizar os acessórios, Sonda de alimentos.
6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

Definição: EasySteam - - Função de aquecimento a vapor

1. Ligue o aparelho. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
2. Prima o botão . Defina a função de aquecimento a vapor.

3. Prima o botão **OK**. O visor apresenta as definições da temperatura.
4. Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida:
 - a. **Vapor para vaporizar** 50 - 100°C - para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
 - b. **Vapor para estufar** 105 - 130°C - para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
 - c. **Vapor para uma crosta suave** 135 - 150°C - para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica succulenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
 - d. **Vapor para cozer e assar** 155 - 230°C - para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
5. Prima o botão **OK**.
6. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
7. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 min. Não encha o depósito de água acima da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.



AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

8. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
9. Prima o botão **START**.
O vapor surge após cerca de 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.
10. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
11. Desligue o aparelho.
12. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.
Consulte Manutenção e limpeza, Esvaziam. do depósito.
13. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno.
14. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.



AVISO! O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

Menu

Prima  para entrar no menu.

Artigo do menu	Descrição
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.
Limpeza	Lista os programas de limpeza.
Favoritos	Lista as definições favoritas.

Artigo do menu		Descrição
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza

Submenu	Descrição
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual do depósito de água depois de usar as funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxugamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor depois de utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Opções

Submenu	Descrição
Luz	Acende e apaga a lâmpada.

Submenu	Descrição
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para ①.
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Funções adicionais

Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de aquecimento e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.

 – prima para repor a definição.

 – prima para cancelar a definição.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆,  – prima em simultâneo para ligar a função.

☆,  – prima em simultâneo para desligar a função.

Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação accidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada.

Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Funções do relógio

Descrição das funções do relógio

Função	Do ciclo
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.
	Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.

Função	Do ciclo
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

Definição: Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima .
3. Acertar as horas.
Pode seleccionar a ação final preferida premindo ● ● ●.

4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima .
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima .

3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

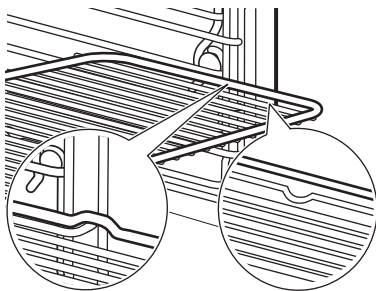
1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima .

Utilizar os acessórios

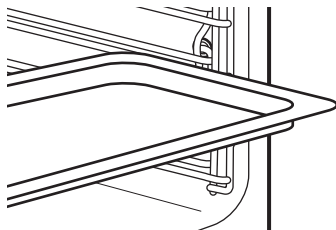
AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

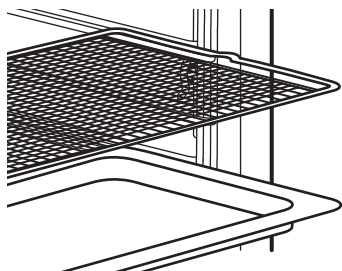
Prateleira em grelha

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

AirFry: Prateleira em grelha



Coloque a prateleira em grelha AirFry na terceira posição de prateleira. Coloque o tabuleiro para assar por baixo.

Não utilize a prateleira em grelha AirFry com as calhas telescópicas, pois o óleo pode tornar a sua superfície escorregadia e reduzir a estabilidade da prateleira em grelha.

Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

O aparelho calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função de aquecimento e da temperatura.

Cozinhar com: Sonda térmica

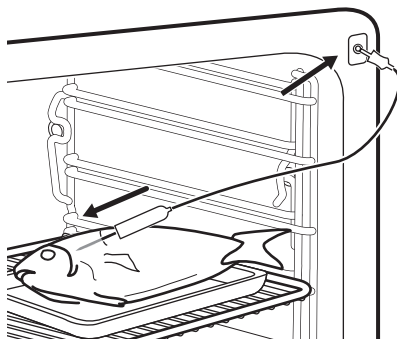


AVISO! Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento ou um prato e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

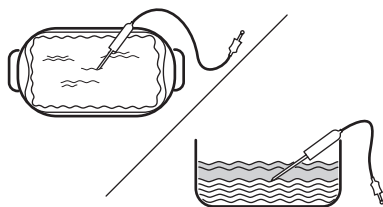
Carne, aves e peixe

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte a secção Descrição do produto. O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5.  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:

- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.

- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.

7. Selecione a opção e prima repetidamente **OK** para aceder ao ecrã principal.

8. Prima **START**.

9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
---	------------------

	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura
	Acessório
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	15 - 25

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Cozedura num nível

			°C		
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	40 - 55	2
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	180	25 - 35	1
Tarte de maçã ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	160	70 - 90	3
Tarte de maçã ²⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	180	80 - 100	3
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar ³⁾	160	25 - 35	3
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar ³⁾	160	25 - 35	3
Tosta ¹⁾⁴⁾	Grelhador	Prateleira em grelha	230	1 - 5	4

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
2) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
3) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.
4) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Cozedura em vários níveis

			°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar ²⁾ e frigideira universal	150	30 - 40	2 e 4
Pão-de-ló sem gordura ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar ²⁾ e Prateleira em grelha	160	45 - 55	1 e 3

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.
2) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.

Receitas adicionais

			°C		
Merengues ¹⁾²⁾	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar ³⁾	100	90 - 180	3
Merengues ¹⁾²⁾	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar ³⁾	100	90 - 180	3

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

2) Utilize papel vegetal.

3) Utilize o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a porta.

Informação para institutos de teste

Testes para a função: Aquecimento a vapor

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

Defina a temperatura para 100°C.

				
Brócolos ¹⁾²⁾	2/3 Conjunto de vapor perfurado	0.3	3	8 - 9
Brócolos ¹⁾²⁾	Recipiente perfurado de acordo com a norma IEC 60350-1.	máx.	3	10 - 11
Ervilhas, congeladas ²⁾	Conjunto de vapor 2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

1) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não utilize a função: Aquecimento Rápido.

2) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha, com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

Receitas a vapor adicionais

				°C	
Cozinhar a vapor um prato combinado (2 porções) ¹⁾	Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 perfurado (batatas e brócolos) e não perfurado (salmão)	1 (Salmão) 4 (Brócolos e batatas)	100	40 (Batatas) 8 - 10 (Salmão) 10 - 12 (Brócolos)
Pudim de caramelo (6 porções)	Humidade elevada	Pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha	2	90	35 - 45

				°C	
Prato de ovos no forno	Aquecimento a vapor	Gastronorm 1/2 não perfurado	2	85	35 - 45
Pão branco	Pão	Tabuleiro para assar ²⁾	2	180	40 - 50
Frango ³⁾	Humidade pouca	Prateleira em grelha	2	200	60 - 70

1) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
3) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da grelha para recolher gordura.

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 o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

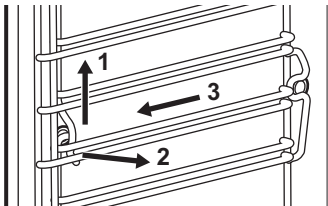
Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
4. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras usando a sequência inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

Limpeza a vapor

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o fundo do interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
4. Encha o depósito de água até ao nível máximo até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza.

Opção	Do ciclo
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira Duração: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min

6. Prima START . Siga as instruções no visor.
O sinal soa quando a limpeza termina.
7. Premir qualquer símbolo para desligar o sinal.
8. Desligue o aparelho.
9. Quando o aparelho arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.
10. Deixe a porta do forno aberta até o interior do forno estar seco.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

Descalcificação

Utilize-o para descalcificar o sistema de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

2. Remover todos os acessórios.
3. Certifique-se de que o depósito de água está vazio. Consulte Manutenção e limpeza, Esvaziam. do depósito.

Duração da primeira parte: cerca de 100 min

4. Selecione: Menu / Limpeza / Descalcificação.
5. Coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
6. Deite 250 ml de agente de descalcificação no depósito de água.
7. Encha a parte restante do depósito de água com 700 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
8. Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.

Duração da segunda parte: cerca de 35 min

9. Encha o depósito de água com 950 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
10. Quando a função terminar, retire o tabuleiro para grelhar.
11. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
12. Limpe o interior do forno com um pano macio.
13. Deixar a porta do forno aberta até a cavidade estar seca.

Se alguns resíduos de cálcio permanecerem no aparelho após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

Enxaguamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Encha o depósito de água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar uma mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.

Duração: cerca de 30 min

6. Ligue a função e siga as instruções no visor.
7. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Selecione:
4. Siga as instruções apresentadas no visor.

Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima SIM para secar o aparelho.

Esvaziam. do depósito

Utilize depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual do depósito de água.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.

3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito.

Duração: 6 min

5. Ligue a função e siga as instruções no visor.
6. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

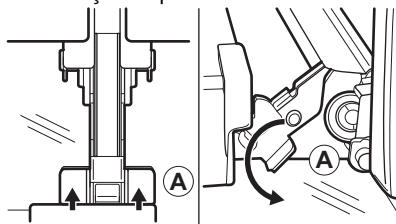
Remoção e instalação da porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

 **AVISO!** A porta é pesada.

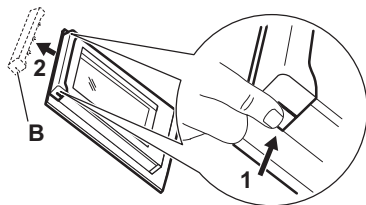
 **CUIDADO!** A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.

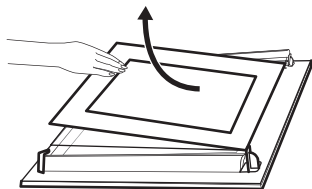


4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e

pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

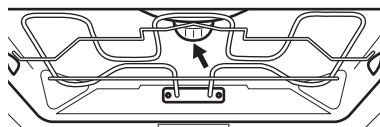
Substituir a lâmpada

⚠ AVISO! Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

Lâmpada superior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.



2. Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.

Lâmpada lateral

1. Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
2. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
3. Limpe a cobertura de vidro.
4. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
5. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
6. Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

Resolução de problemas

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
 Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	

Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da

cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.):	
----------------	--

Número do produto (PNC):		Número de série (S.N.):	
--------------------------	--	-------------------------	--

Dados técnicos

Informação técnica

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	478 mm 356 mm 414 mm
Área do tabuleiro para assar	1424 cm²	
Elemento de aquecimento superior	- W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Anel	2400 W	
Potência total	3500 W	
Tensão	220 - 240 V	
Frequência	50 Hz	
Número de funções	23	

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	FRILLESBO 406.002.84
Índice de eficiência energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1

Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	36.5 kg
Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.	

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min
Aparelho testado de acordo com: EN 50564.	

Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da

cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes
Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada
Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência
Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine

aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Garantia IKEA

Se pretender acionar a garantia do seu produto ou obter suporte para o produto, agradecemos que nos contacte



Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Para concluir o seu pedido de assistência técnica no portal de self-service e encontrar mais facilmente informações sobre o seu produto ou peças sobresselentes relacionadas com o mesmo, recomendamos que anote o número de artigo IKEA (8 dígitos) e o número de série presentes na etiqueta do produto.

GUARDE O COMPROVATIVO DE COMPRA / ENTREGA!

É o seu comprovativo de compra; a garantia não será válida sem ele. O recibo também contém o nome e o número de artigo IKEA (8 dígitos) de cada eletrodoméstico comprado.

Leia atentamente a documentação técnica fornecida com o seu aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	321	Uso de accesorios	336
Instrucciones de seguridad	323	Consejos	338
Instalación	325	Limpieza y mantenimiento	341
Descripción del producto	326	Solución de problemas	345
Panel de control	327	Datos técnicos	346
Antes del primer uso	328	Eficiencia energética	347
Uso diario	329	Aspectos medioambientales	348
Funciones adicionales	334	Garantía IKEA	348
Funciones de reloj	335		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** 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.
- Utilice únicamente el sensor de alimentos recomendado para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- 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.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Se puede liberar aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Cocción al vapor



ADVERTENCIA! Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Se puede liberar vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.



ADVERTENCIA! Riesgo de daños en el aparato.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos,

como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación

⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden atrapados dentro del aparato.
- **Material de embalaje:** Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están marcadas con abreviaturas internacionales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los recipientes proporcionados para este fin en su centro local de gestión de residuos.

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

- **i** Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables aplicables para instalación o sustitución:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

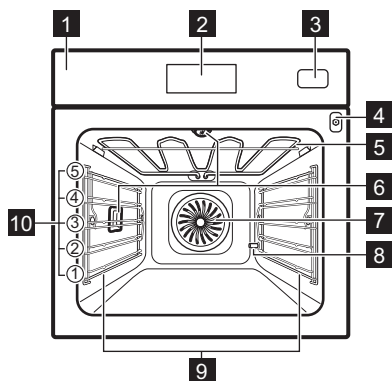
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3 x 0.75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

Descripción del producto

Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Depósito de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

10 Posiciones de las parrillas

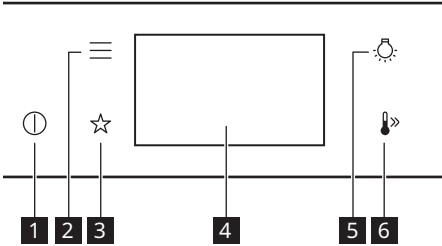
Accesorios

- **Parrilla x 1**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja x 1**
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda x 1**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **AirFry: Parrilla x 1**
Para freír los alimentos con menos aceite o sin papel de hornear.
No adecuado para funciones de vapor.
Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica x 1**
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos x 1 juego**
Para estantes y bandejas.
- **Utensilios de cocción al vapor x 1**
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de

pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.

Panel de control

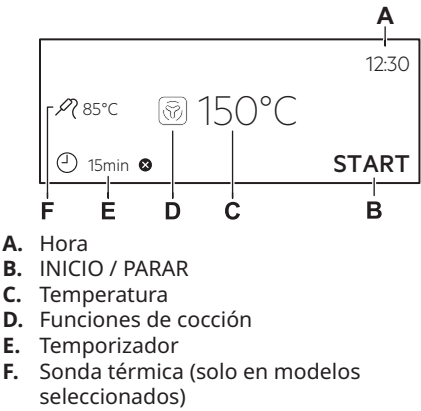
Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
3	Favoritos Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla	
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
<	Para retroceder un nivel en el menú.
↶	Para deshacer la última acción.
🔌	Para activar y desactivar las opciones.
🔒	El aparato está bloqueado.
🔔	La función de alarma sonora está activada.
🔔 STOP	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
🔔	Solo está activado el mensaje emergente.
🕒	La función Inicio retardado está activada.
✖	Para cancelar el ajuste.

-  La pantalla muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

Antes del primer uso

-  **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

Ajuste: Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

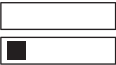
Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - blanda	
2 - intermedia	
3 - dura	

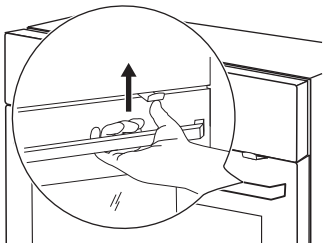
Nivel de dureza del agua	Test reactivo
4 - muy dura	

Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el cierre de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel de control.

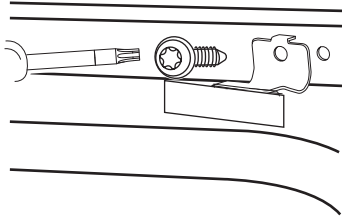
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

- 1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
- 2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:

- 1. Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.
- 2. Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.



Uso diario

ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de cocción

ESTÁNDAR

	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
--	--

	Grill Turbo Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
--	--

	Aire caliente Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	Congelados Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).
	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	AirFry Freír los alimentos con menos aceite y sin papel de hornear
	Calor inferior Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

PLATOS ESPECIALES

	Conservar Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.
--	--

	Desecar alimentos Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.
	Calientaplatos Para precalentar platos para servir.
	Descongelar Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
	Gratinar Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
	Cocción lenta Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero).
	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cociéndose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.

	Horneado húmedo + ventilador Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para obtener más información, consulte Uso diario, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
---	--

	Humedad alta Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.
	Humedad baja Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

VAPOR

	EasySteam Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.
	Regenerar con vapor El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que la superficie se reseque. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.
	Horneado de pan Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
	Leudar masas Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.
	Vapor solo Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Horneado húmedo + ventilador.

Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.
Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sensor de alimentos.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.

7. Apague el aparato.

Ajuste: EasySteam - Función de cocción al vapor

1. Ponga en marcha el aparato. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
2. Pulse . Ajuste la función de cocción con vapor.
3. Pulse OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
4. Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada:
 - a. **Vapor para cocinar al vapor** 50 - 100°C: Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
 - b. **Vapor para guisar** 105 - 130°C: Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
 - c. **Vapor para un crujiente suave** 135 - 150°C Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
 - d. **Vapor para hornear y asar** 155 - 230°C: Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
5. Pulse OK.

6. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
7. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 min. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.



ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

8. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
 9. Pulse START .
El vapor aparece transcurridos unos 2 min. Una señal avisa del momento en que el aparato alcanza la temperatura programada.
 10. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
 11. Apague el aparato.
 12. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal.
- Consulte Limpieza y mantenimiento, Vaciado del depósito.
13. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.
 14. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.



ADVERTENCIA! El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

Menú

Pulse  para acceder al menú.

Elemento del menú		Descripción
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Submenú	Descripción
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del depósito de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú de: Opciones

Submenú	Descripción
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Aviso De Limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Submenú	Descripción
Versión del software	Información sobre versión de software.

Submenú	Descripción
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Funciones adicionales

Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

1. Ponga en marcha el aparato.
 2. Seleccione los ajustes preferidos.
 3. Pulse .
 4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
 5. Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos.
 6. Pulse OK.
- ↶ - pulse para restablecer el ajuste.
- ⊗ - pulse para cancelar el ajuste.

Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Seleccione una función de cocción.
3. ☆,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.

☆, : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
5. Apague el aparato.

Bloqueo de seguridad está activado.

Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará

automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

Funciones de reloj

Descripción de funciones de reloj

Función	Descripción
Temporizador	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de cocción.
	Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el mensaje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Función	Descripción
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

Ajuste: Hora

- 1. Ponga en marcha el aparato.
- 2. Pulse: Hora.
- 3. Ajuste la hora.
- 4. Pulse OK.

Ajuste: Temporizador

- 1. Elija la función de cocción y la temperatura.
- 2. Pulse .
- 3. Ajuste la hora. Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ●.
- 4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha

todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

Ajuste: Inicio retardado

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse .
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .

2. Pulse .
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

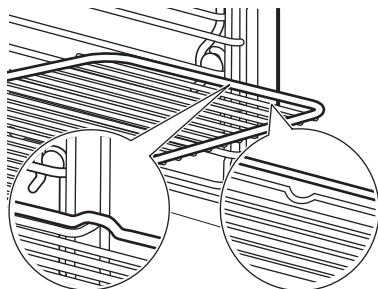
Uso de accesorios

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

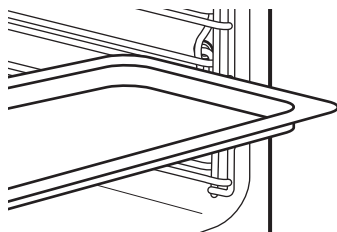
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



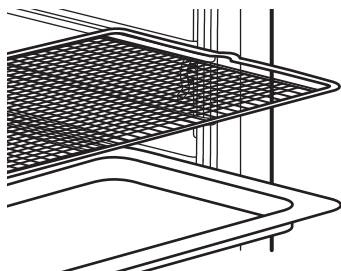
Inserte la parrilla entre las guías del carril. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

AirFry: Parrilla



Coloque la parrilla AirFry en el tercer nivel. Coloque la bandeja de horno debajo.

No utilice la parrilla AirFry con los carriles telescópicos, ya que el aceite podría hacer que su superficie sea resbaladiza y reducir su estabilidad.

Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.
-  : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

Cocinar con: Sonda térmica

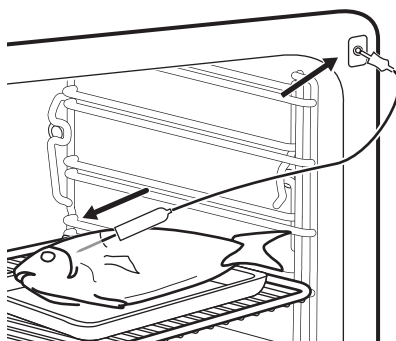


ADVERTENCIA! La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción o un plato y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

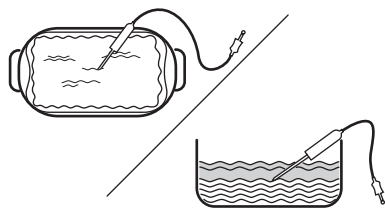
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



- 4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.
- 5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
- 6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
 - Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.

- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
- 7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
- 8. Pulse **START**.
- 9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
- 10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

Consejos

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
--	----------------

	Funciones de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Recipiente (Gastronorm)
	Peso (kg)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

- Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.
- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm

- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

Información para institutos de pruebas

Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

Horneado en un solo nivel

			°C		
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	160	40 - 55	2
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Cocción convencional	Parrilla	180	25 - 35	1
Pastel de manzana ²⁾	Aire caliente	Parrilla	160	70 - 90	3

			°C		
Pastel de manzana ²⁾	Cocción convencional	Parrilla	180	80 - 100	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ³⁾	160	25 - 35	3
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ³⁾	160	25 - 35	3
Tostadas ¹⁾⁴⁾	Grill	Parrilla	230	1 - 5	4

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
2) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
3) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.
4) Según: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Horneado en varios niveles

			°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾ y bandeja universal	150	30 - 40	2 y 4
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾ y Parrilla	160	45 - 55	1 y 3

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
2) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

Recetas adicionales

			°C		
Merengues ¹⁾²⁾	Aire caliente	Bandeja ³⁾	100	90 - 180	3
Merengues ¹⁾²⁾	Cocción convencional	Bandeja ³⁾	100	90 - 180	3

- 1) Precaliente el aparato 10 minutos. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
2) Utilice papel de horno.
3) Ponga la bandeja con la pendiente hacia la puerta.

Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo
Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.
Ajuste la temperatura a 100 °C.

				
Brócoli ¹⁾²⁾	Juego de vapor perforado 2/3	0,3	3	8 - 9
Brócoli ¹⁾²⁾	Contenedor perforado según la norma IEC 60350-1.	máx.	3	10 - 11
Guisantes congelados ²⁾	2 juegos de vapor perforados 2/3	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice esta función: Calentamiento rápido.
2) Coloque la bandeja de horno en la primera posición del estante, con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

Recetas de vapor adicionales

				°C	
Recipiente combinado al vapor (2 raciones) ¹⁾	Vapor solo	Gastronorm 1/2 perforado (patatas y brécol) y no perforado (salmón)	1 (salmón) 4 (brécol y patatas)	100	40 (patatas) 8 - 10 (salmón) 10 - 12 (brécol)
Pudin de caramelo (6 raciones)	Humedad alta	Platos redondos de porcelana sobre parrilla	2	90	35 - 45
Pudding de huevo	Vapor solo	Gastronorm 1/2 sin perforaciones	2	85	35 - 45
Pan blanco	Horneado de pan	Bandeja ²⁾	2	180	40 - 50
Pollo ³⁾	Humedad baja	Parrilla	2	200	60 - 70

1) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
3) Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante para recoger la grasa que gotea.

Limpieza y mantenimiento

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

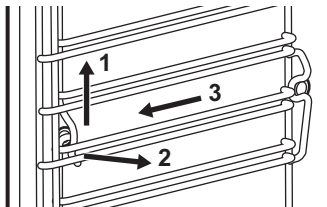
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

Limpieza vapor

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Limpie la base del interior del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y un detergente suave.
4. Llene el depósito con agua fría hasta llenarlo del todo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza.

Opción	Descripción
Limpieza vapor	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpieza normal Rocie la cavidad con un detergente. Duración: 75 min

6. Pulse. START .Siga las instrucciones de la pantalla.
La señal suena cuando termina la limpieza.
7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Apague el aparato.
9. Cuando el aparato este frío, seque el interior con un paño suave.
10. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpeza a vapor Plus.

Descalcificación

Utilícelo para descalcificar el sistema de vapor.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.

3. Asegúrese de que el depósito de agua está vacío. Consulte Limpieza y mantenimiento, Vaciado del depósito.
Duración de la primera parte: unos 100 min
 4. Selección: Menú / Limpieza / Descalcificación.
 5. Coloque la bandeja honda en la posición más baja.
 6. Vierta 250 ml de descalcificador en el depósito de agua.
 7. Llene con 700 ml de agua la parte restante del depósito hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
 8. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Duración de la segunda parte: unos 35 min
 9. Llene el depósito vertiendo 950 ml de agua hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
 10. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 11. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
 12. Limpie el interior del horno con un paño suave.
 13. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
- Si queda algún residuo de cal en el aparato después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Vierta agua en el depósito hasta llenarlo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Selección: Menú / Limpieza / Aclarado.
Duración: unos 30 min
6. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
7. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.



Quando esta función está activa, la luz está apagada.

Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Selección: Menú / Limpieza / Desecar.
4. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse YES (Sí) para secar el aparato.

Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del depósito de agua.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.

3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito.

Duración: 6 min

5. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
6. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

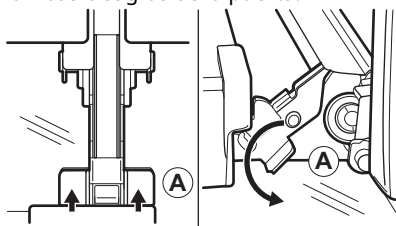
Extracción e instalación de la puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

 **ADVERTENCIA!** La puerta es pesada.

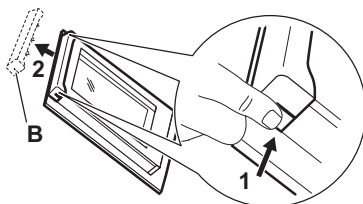
 **PRECAUCIÓN!** Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.

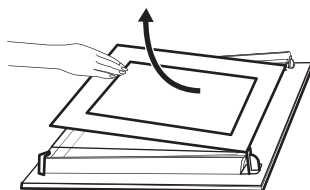


4. Cierra la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos

lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

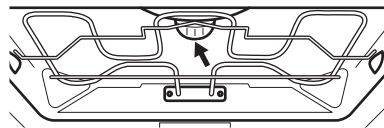
Cambio de la bombilla

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla superior

1. Gira la tapa de vidrio para extraerla.



2. Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.

Luz lateral

1. Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
2. Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
3. Limpie la tapa de cristal.
4. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
5. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
6. Instala los carriles izquierdos de apoyo.

Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulta Funciones de reloj.
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para obtener más información, consulta Limpieza y mantenimiento.
 El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	

Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue

apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :	
Número de producto (PNC):	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	478 mm 356 mm 414 mm
Área de la bandeja	1424 cm ²	
Resistencia superior	- W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	
Anillo	2400 W	
Potencia total	3500 W	
Voltaje	220 - 240 V	

Frecuencia	50 Hz
Número de funciones	23

Eficiencia energética

Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	FRILLESBO 406.002.84
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	70 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	36.5 kg
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.	

Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min
El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.	

Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los

aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Garantía IKEA

Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica



Por favor, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de IKEA. Encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en www.IKEA.com.

Para completar su solicitud de reparación en el portal de autoservicio y facilitar la

búsqueda de información sobre su producto o de las piezas de repuesto relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA / ENTREGA!

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía. El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Innehåll

Säkerhetsinformation	350	Använda tillbehören	364
Säkerhetsanvisningar	352	Råd och tips	366
Installation	354	Underhåll och rengöring	369
Produktbeskrivning	355	Felsökning	372
Kontrollpanel	355	Tekniska data	374
Före första användning	356	Energieffektivitet	374
Daglig användning	358	Miljöskydd	375
Ytterligare funktioner	362	Garanti från IKEA	376
Klockfunktioner	363		

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- 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 nätspänningen 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 installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna produkt.

Säkerhetsanvisningar

Installation



WARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Elanslutning



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om

produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av 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.

Använd



WARNING! Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING! Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan

byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

Ångtillagning



WARNING! Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugsnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugsnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

Underhåll och rengöring



WARNING! Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Invändig belysning



WARNING! Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens 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.

Avfallshantering



WARNING! Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras på rätt sätt.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation



WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Montering



Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation



WARNING! Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.



Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

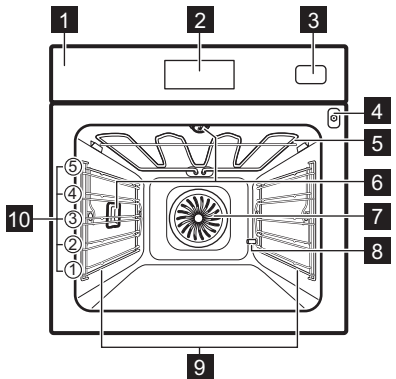
För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenbehållare
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara

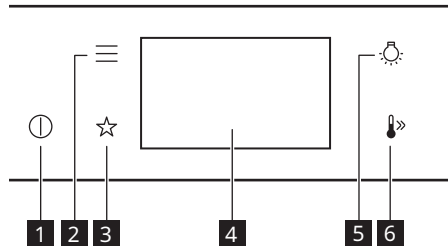
10 Hyllplaceringar

Tillbehör

- **Galler** x 1
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **AirFry: Galler** x 1
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
Ej lämplig för ångfunktioner. Max tvättmängd: 5.kg
- **Matlagningstermometer** x 1
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor** x 1 sats
För galler och plåtar.
- **Ånginsats** x 1
En opererad och en perforerad matbehållare.
Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning.
Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

Kontrollpanel

Översikt av kontrollpanelen

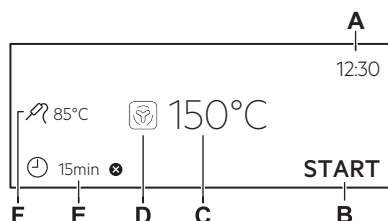


1	På / Av Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	Favoriter Förteckning av favoritinställningar.

4	Display Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

Display

Display med inställda funktioner.



- A. Klockslag
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Tillagningsfunktioner
- E. Timer
- F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen	
OK	För att bekräfta val/inställning.
<	Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
↶	Ångra den senaste åtgärden så här.
⬆	För att slå på och stänga av funktionerna.
🔒	Produkten är låst.
🔔	Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
🔔 STOP	Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
🔔	Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
🕒	Fördröjd start är aktiverad.
✕	Avbryta inställningen.

- i** Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

Före första användning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel.

Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdheten.

1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	
2 – medelhårt	

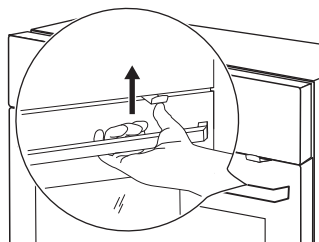
Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

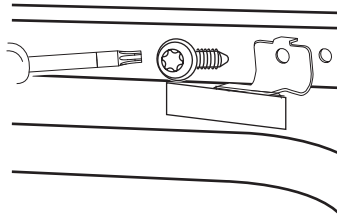
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

1. Tryck och håll upp barnlåset.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



Daglig användning

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Tillagningsfunktioner

STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgillning Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.
	Varmluft För att ugnstekta kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Frys mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	Pizza/Paj Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	AirFry Steka mat med mindre olja eller utan bakplåtspapper
	Undervärme Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

 Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

SPECIAL

	Konservering För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförlutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.
	Torkning För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fukt-mättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.
	Tallriksvärmning För förvärmning av tallrikar för servering.
	Upptining För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
	Gratinerings För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
	Långsam tillagning Lågtemperaturlagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).

	Varmhållning För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.
	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 minska. För mer information, se Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA

	EasySteam Ånga kan användas för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnsstekning.
	Uppvärmning med ånga Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
	Brödbakning Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
	Jäsning av deg För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.
	Full ånga För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.

	Fuktighet, hög Funktionen är lämplig för tillagning av delikat rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
	Fuktighet, låg Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt.

Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.
Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

Inställning: EasySteam - Ånguppvärmningsfunktion

- Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
- Tryck på . Välj ångfunktionen.
- Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
- Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på vald temperatur:
 - Ånga för ångkokning** 50 - 100°C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och efterrätter.
 - Ånga för stuvning** 105 - 130°C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - Ånga för lätt bryning** 135 - 150°C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att göra rätten lätt gratinerad.
 - Ånga för bakning och stekning** 155 - 230°C – för ugnsstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegsbakor, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.
- Tryck på OK.
- Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
- Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Vattenmängden räcker i ca 50 min. Fyll inte vattentanken över maximal

kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.



WARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

- Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
 - Tryck på START .
Den första ångan syns efter ca 2 min. När produkten när den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
 - När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
 - Stäng av produkten.
 - Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.
- Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.
- När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
 - När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.
- WARNING!** Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

Meny

Tryck  för att öppna menyn.

Menyalternativ	Beskrivning
Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.

Menyalternativ		Beskrivning
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattentanken efter användning av ångfunktionen.
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Procedur för att skölja och rengöra ångsystemet när ångfunktionerna har använts ofta.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Beskrivning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

Undermeny	Beskrivning
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Undermeny	Beskrivning
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Ytterligare funktioner

Favoriter ☆

Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.
-  – tryck för att avbryta inställningen.

Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj en tillagningsfunktion.
 3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
- ☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
 2. Tryck på .
 3. Välj Tillval / Barnlås.
 4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
 5. Stäng av produkten.
- Barnlås är aktiverad.
- Åtkomst till: Timer och lampa finns tillgängliga.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den

automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

Klockfunktioner

Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
	Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av.
	Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

Inställning: Klockslag

- 1. Slå på ugnen.
- 2. Tryck på: Klockslag.
- 3. Ställ in tidtagningen.
- 4. Tryck på OK.

Inställning: Timer

- 1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
- 2. Tryck på .
- 3. Ställ in tiden. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .
- 4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen. När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på +1min för att förlänga tillagningstiden.

Inställning: Fördröjd start

- 1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
- 2. Tryck på .
- 3. Ställ in tillagningstiden.
- 4. Tryck på ● ● ● .
- 5. Tryck på: Fördröjd start.
- 6. Välj önskad starttid.
- 7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Inställning: Upptimer

- 1. Tryck på .
- 2. Tryck på ● ● ● .
- 3. Tryck på: Upptimer.

4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

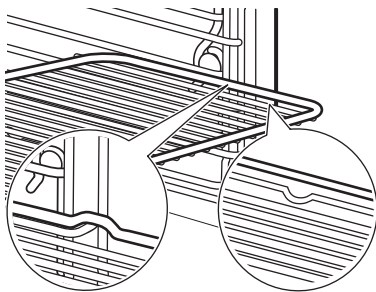
Använda tillbehören

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

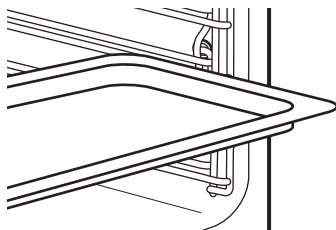
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



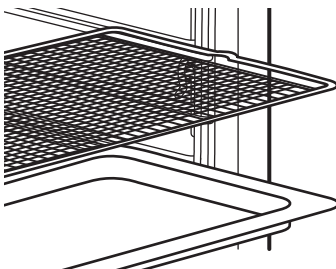
Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

AirFry: Galler



Placera AirFry gallret på den tredje ugnsnivån. Lägga bakplåten under.

Använd inte AirFry gallret med teleskopskenorna, eftersom oljan kan göra ytan hal och minska gallrets stabilitet.

Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
- ∞ – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

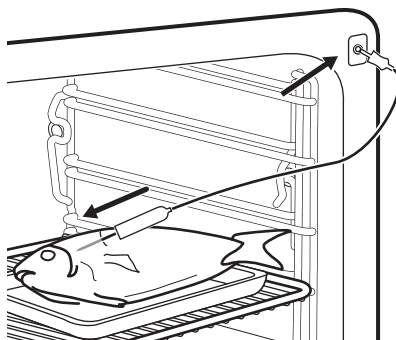
Tillagning
med: Matlagningstermometer

⚠ VARNING! Då matlagningstermometern och ugnstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

Kött, fågel och fisk

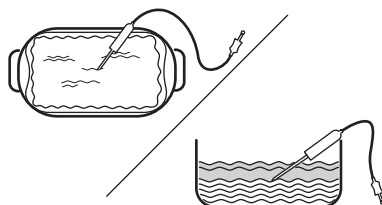
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag.

Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. ∞ - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
6. • • • - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning - en ljudsignal avges och tillagningen

- avslutas när maten når den inställda temperaturen.
- 7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på **OK** för att komma till huvudskärmen.
 - 8. Tryck på **START**.
 - 9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

- Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
- 10. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör

	Behållare (Gastronorm)
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

		°C		
Hel fisk, 0.2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

Information för testinstitut

Tester enligt: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakning på en ugnsnivå

			°C		
Sockerkaka utan fett ¹⁾	Varmluft	Galler	160	40 - 55	2
Sockerkaka utan fett ¹⁾	Över-/under-värme	Galler	180	25 - 35	1
Äppelpaj ²⁾	Varmluft	Galler	160	70 - 90	3
Äppelpaj ²⁾	Över-/under-värme	Galler	180	80 - 100	3
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Varmluft	Bakplåt ³⁾	160	25 - 35	3
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Över-/under-värme	Bakplåt ³⁾	160	25 - 35	3
Rostat bröd ¹⁾⁴⁾	Grill	Galler	230	1 - 5	4

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

3) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.

4) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Bakning på flera ugnsnivåer

			°C		
Småkakor, 20 st/plåt ¹⁾	Varmluft	Bakplåt ²⁾ och universell form	150	30 - 40	2 och 4
Sockerkaka utan fett ¹⁾	Varmluft	Bakplåt ²⁾ och Galler	160	45 - 55	1 och 3

1) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.

Fler recept

			°C		
Maräng ¹⁾²⁾	Varmluft	Bakplåt ³⁾	100	90 - 180	3
Maräng ¹⁾²⁾	Över-/under-värme	Bakplåt ³⁾	100	90 - 180	3

1) Förvärm produkten i 10 minuter. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Använd bakplåtspapper.

3) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.

Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

				
Broccoli ¹⁾²⁾	2/3 perforerat ångset	0,3	3	8-9
Broccoli ¹⁾²⁾	Perforerad behållare enligt IEC 60350-1.	max.	3	10-11
Ärter, frysta ²⁾	2 x 2/3 perforerat ångset	2 x 1,5	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

1) Värm upp produkten tills inställd temperatur har uppnåtts. Använd inte funktionen: Snabb uppvärmning.

2) Placera bakplåten på den första ugnsnivån med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

Fler recept med ångkokning

				°C	
Ångkoka den kombinerade rätten (2 portioner) ¹⁾	Full ånga	Gastronorm 1/2 perforerad (potatis och broccoli) och icke-perforerad (lax)	1 (lax) 4 (broccoli och potatis)	100	40 (potatis) 8–10 (lax) 10–12 (broccoli)
Karamellpudding (6 portioner)	Fuktighet, hög	Rätter i runda porslinsformar på galler	2	90	35 - 45
Ugnsomelett	Full ånga	Gastronorm 1/2 icke-perforerad	2	85	35 - 45
Franskbröd	Brödbakning	Bakplåt ²⁾	2	180	40 - 50
Kyckling ³⁾	Fuktighet, låg	Galler	2	200	60 - 70

1) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla delar tillagas samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
3) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

Underhåll och rengöring

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

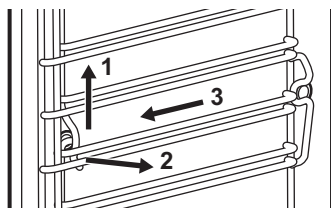
Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut ugnsstegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och ugnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ång-rengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ång-rengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på START. Följ instruktionerna på displayen.
Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Stäng av produkten.
9. När produkten har svalnat, torka hålrummet med en mjuk trasa.
10. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Kontrollera att vattentanken är tom. Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.
Varaktighet för den första delen: ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
6. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
7. Fyll återstående del av vattentanken med 700 ml tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min

9. Fyll vattentanken med 950 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
13. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.

Varaktighet: cirka 30 min

6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattentanken.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken.

Varaktighet: 6 min

5. Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
6. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

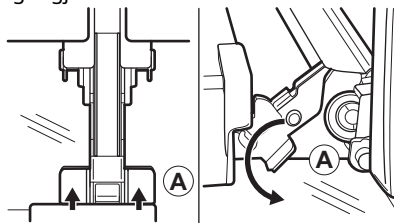
Borttagning och montering av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

 **VARNING!** Luckan är tung.

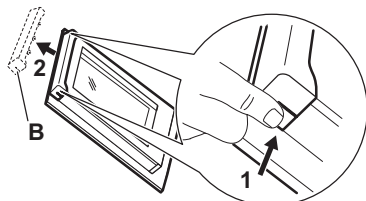
 **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

1. Se till att produkten är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärren **A** på luckans två gångjärn.

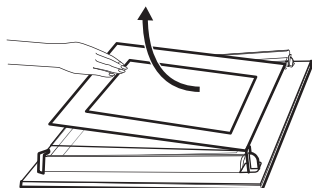


4. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (i ungefär 70° vinkel).

5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
6. Lägga ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll glasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



10. Rengör glaslet med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnslet först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

Byte av LED-lampa

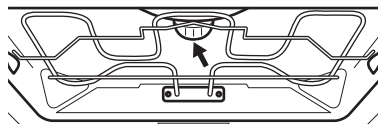


WARNING! Risk för elektrisk stöt! Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägga trasan på ugnens botten.

Övre lampa

1. Vrid lampans glaskåpa för att avlägsna den.



2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaslet och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

Felsökning



WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
 Strömbavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömbavbrott.	

Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC):	
Serienummer (S.N.):	

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	478 mm 356 mm 414 mm
Område på bakplåten	1424 cm ²	
Värmeelement för övervärme	- W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	2300 W	
Ring	2400 W	
Totalmärkning	3500 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 Hz	
Antal funktioner	23	

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	FRILLESBO 406.002.84
Energieffektivitetsindex	61,9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l

Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	36.5 kg
Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.	

Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min
Produkten har testats enligt: EN 50564.	

Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

Miljöskydd

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda

vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är

märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

Garanti från IKEA

Om du vill göra anspråk på din produktgaranti eller få produktsupport



Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningssportalen eller telefonnumret på www.IKEA.com.

För att du ska kunna slutföra din serviceförfrågan i självbetjäningssportalen och lättare hitta information om din produkt eller reservdelar till den, ber vi dig att anteckna artikelnumret från IKEA (8 siffror) och serienumret som finns på produktetiketten.

SPARA INKÖPS- OCH LEVERANSKVITTOT!

Det är ditt inköpsbevis. Garantin gäller inte utan det. På kvittot visas även namnet och artikelnumret från IKEA (8 siffror) för varje produkt som köpts.

Vi ber dig att noga läsa igenom den tekniska dokumentationen som medföljer produkten innan du kontaktar oss.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867387740-B-322026

