

SPJUTBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

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



NEDERLANDS

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



ENGLISH

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



SUOMI

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



FRANÇAIS

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



DEUTSCH

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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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



ÍSLENSKA

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



ITALIANO

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



NORSK

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



PORTUGUÊS

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



ESPAÑOL

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



SVENSKA

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

DANSK	6
NEDERLANDS	32
ENGLISH	59
SUOMI	85
FRANÇAIS	112
DEUTSCH	141
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	172
ÍSLENSKA	202
ITALIANO	229
NORSK	258
PORTUGUÊS	284
ESPAÑOL	313
SVENSKA	341

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Brug af tilbehøret	20
Sikkerhedsanvisninger	8	Tips og råd	23
Installation	11	Vedligeholdelse og rengøring	25
Produktbeskrivelse	12	Fejlfinding	28
Betjeningspanel	12	Tekniske data	29
Før første anvendelse	13	Energiforbrug	29
Daglig brug	14	Miljøhensyn	31
Yderligere funktioner	18	IKEA's garanti	31
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.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug kun det termometer, der anbefales til dette produkt.

Sikkerhedsanvisninger

Installation



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

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

El-forbindelse



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

Brug



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

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.

- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. 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:
 - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
 - 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.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør produktet jævnligt 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.

Pyrolyserengøring



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

- Under pyrolyserengøring afgives der dampe, som ikke er skadelige for mennesker, herunder spædbørn eller personer med helbredsproblemer.
- I modsætning til mennesker kan visse fugle og krybdyr være ekstremt følsomme over for dampe, der udsendes under rengøringen af pyrolytiske ovne. Små kæledyr kan også være meget følsomme over for lokale temperaturændringer i nærheden af pyrolytiske ovne, når programmet til pyrolytisk selvrensning er i gang.
- Inden du udfører en funktion til pyrolyseselvrensningsfunktion, skal du tage følgende ud af ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige dele (inkl. riste, ovnribber, teleskopskinner osv., der fulgte med produktet), herunder alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra ovnen, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnene bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring og første anvendelse ved maksimal temperatur er drift ved høje temperaturer, som kan frigive dampe fra madlavningsrester og

konstruktionsmaterialer, og forbrugerne rådes derfor kraftigt til at:

- sørge for god udluftning under og efter hver pyrolyserengøring.
- sørge for god udluftning under og efter første ibrugtagning ved maksimal temperatur.
- Sørg for, at kæledyr (især fugle) tages så langt som muligt fra nærheden af apparatet under og efter pyrolyserengøringen og første anvendelse ved maksimal temperatur. Det ville være at foretrække at opbevare dem i et andet rum under pyrolyseprogrammet, og indtil produktet igen er kølet ned til stuetemperatur. Der skal sørges for god ventilation under og efter (indtil produktet er kølet ned) brug af pyrolyseprogrammet og første anvendelse ved maksimal temperatur.

Indvendig belysning



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: 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.

Ovnen er kun forsynet med en netledning.

Kabel

Tilgængelige kabeltyper til installation eller udskiftning:

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

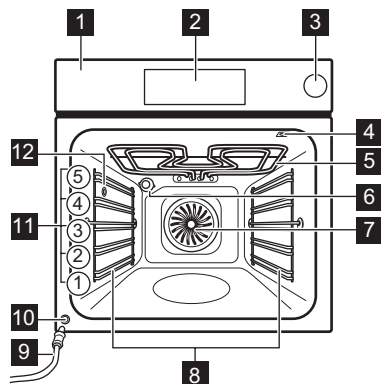
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

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

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

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Display
- 3** Vandtank
- 4** Stik til termometer
- 5** Varmelegeme
- 6** Ovnlys
- 7** Blæser

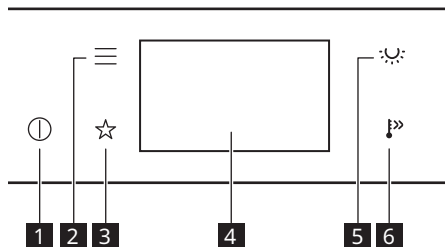
- 8** Ovnribbe, udtagelig
- 9** Afløbsrør
- 10** Afløbsventil
- 11** Ovnribber
- 12** Dampudløb

Tilbehør

- **Grillrist** x 1
Til kogegejr, kageforme, steg.
- **Bageplade** x 1
Til kager og småkager.
- **Grill / bradepande** x 1
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **AirFry: Grillrist** x 1
Tørring af mad med mindre olie eller uden bagepapir.
Maksimal fyldning: 5.kg
- **Termometer** x 1
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt
Til hylder og plader.

Betjeningspanel

Øversigt over betjeningspanel

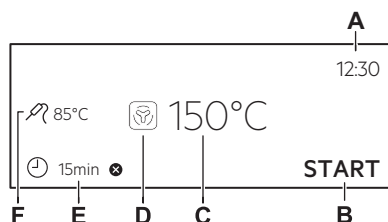


1	Til / Fra Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
2	Menu Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	Favoritter Angiver favoritindstillingerne.
4	Display Viser apparatets aktuelle indstillinger.

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.



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

Kontrollamper i display	
OK	Bekræft valg/indstilling.

Kontrollamper i display	
<	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.

- i** 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, Aktuell tid.

Første forvarmning og rengøring

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

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

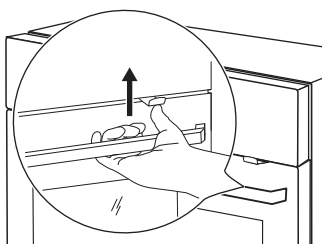
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

Mekanisk børnesikring

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

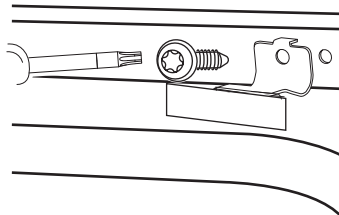
Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

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



Sådan fjernes børnesikringen:

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



Daglig brug



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Ovnfunktioner

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 brunng.

	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.

	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.
	Hævning af dej Fremskynding af dejens hævnings. Dæk dejens overflade for at forhindre udtørring.

 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 bruning.
	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

	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 ovnribber.
---	---

	Pizza Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	Brød Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	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 tilbehør, Madlavningstermometer.

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

Indstilling: Dampovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Vælg dampovnfunktion.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
5. Tryk på OK.
6. Tryk på vandtankens låg for at åbne den.
7. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 900 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. 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.
- 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.
 13. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendigt i ovnen. Vent mindst 60 min efter hver brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud af afløbsventilen.

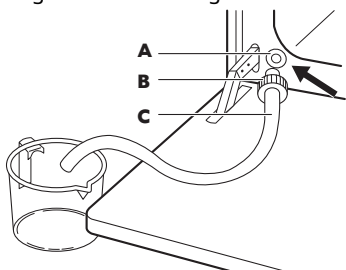
⚠ ADVARSEL! Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

Tømning af vandbeholder

Kontrollampe for vandbeholder	
	Beholderen er fuld.
	Beholderen er halvt fuld.
	Beholderen er tom. Fyld beholderen igen.

Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet.

- Sluk ovnen. Lad ovnlågen stå åben, og vent, til produktet er koldt.
- Slut afløbsrøret **C** til afløbsventilen **A** gennem tilslutningen **B**.



- Hold enden af røret under niveauet **A**, og tryk gentagne gange på **B** for at opsamle resterende vand.
 - Tag **C** og **B** af, og tør ovnen indvendigt med en blød svamp.
- i** Brug ikke det dræned vand til at fylde vandtanken igen.

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
Pyrolyse-rengøring, Kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyse-rengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyse-rengøring, intens	Varighed: 2 h 30 min.

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.

Under-menu	Beskrivelse
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.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Under-menu	Beskrivelse
Software-version	Oplysninger om softwareversion.

Under-menu	Beskrivelse
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.
Lågen er låst, når der slukkes for apparatet.

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

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis

tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

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

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

Køleblæser

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

Urfunktioner

Beskrivelse af urfunktioner

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

Funktion	Beskrivelse
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
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

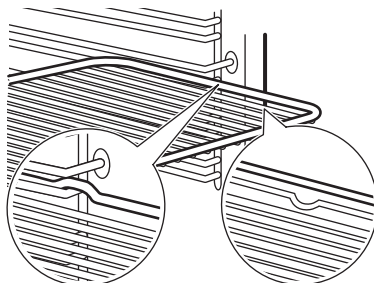


ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

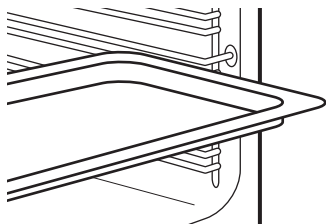
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Grillrist



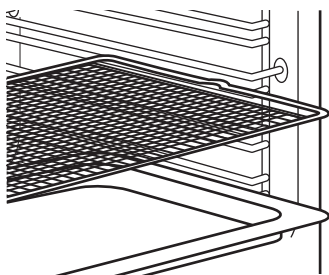
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Bradepande



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

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 er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
- ℳ – madens kerntemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.

- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

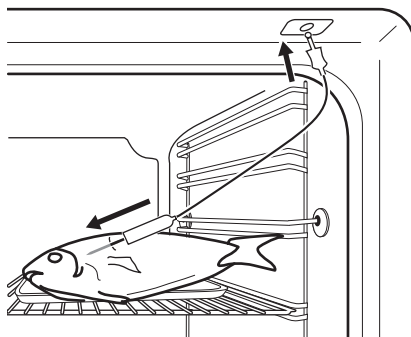
Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

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.

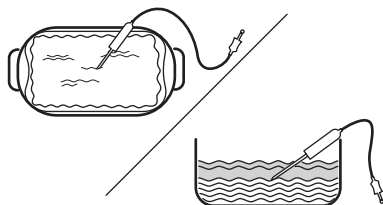
1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:
Kød, fjerkræ og fisk
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



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.

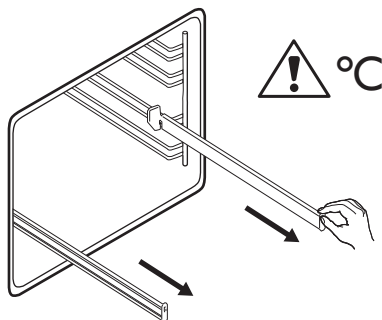
Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

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.

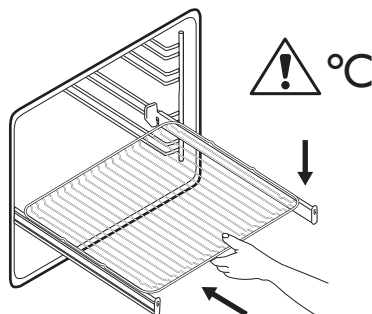
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne og bakkene.

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

1. Træk højre og venstre teleskopskinner ud.



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



Brug af: Teleskopskinner

- Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

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:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller brade-pande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller brade-pande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	25 - 30

		°C		
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	20 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	35 - 45
Shashlik (fårekød-kebab), 0,5 kg	bageplade eller brade-pande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	180	2	25 - 30
Småkager af mør-dej, 20 stk.	bageplade eller brade-pande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller brade-pande	170	2	20 - 30
Grøntsager, po-cherede, 0,4 kg	bageplade eller brade-pande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Middelhavs-grøntsager, 0,7 kg	bageplade eller brade-pande	180	4	25 - 30

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

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

1) Forvarm produktet i 10 minutter.

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Hverdagsbrug

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

Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

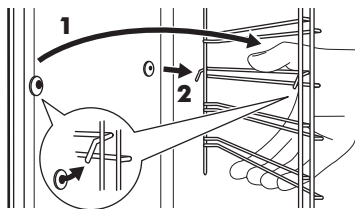
Tilbehør

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

Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



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

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og brænde resterne af.



ADVARSEL! Der er risiko for forbrænding.



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

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

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
 2. Fjern alt tilbehør.
 3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
 4. Tænd for produktet.
 5. Tryk på / Rengøring.
 6. Vælg rengøringstilstanden.
- Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

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

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

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

Rengøring af vandtanken

1. Sluk produktet.
2. Hæld vand i vandtanken: 650 ml. Tilsæt mælkesyre: 250 ml. Vent 60 min.
3. Tøm vandtanken. Se Daglig brug, Tømning af vandtank.
4. Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.
5. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Kontakt din vandleverandør for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

Vandklassificering:	Rengør vandtanken hver:
blødt	120 t - 16 måneder
moderat hårdt	90 t - 12 måneder
hårdt	60 t - 8 måneder
meget hårdt	30 t - 4 måneder

Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

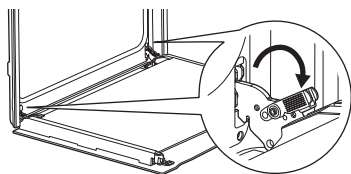
Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

Aftagning og montering af låge

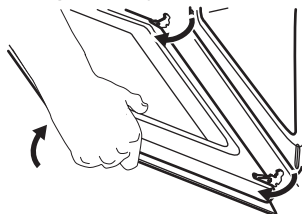
Ovnlågen har tre glaspaneler. Du kan fjerne ovnlågen og de indre glaspaneler i forbindelse med rengøring. Læs alle instruktionerne i "Afmontering og montering af lågen", før du fjerner glaspanelerne.

⚠ Forsigtig! Brug ikke produktet uden ovnglasset.

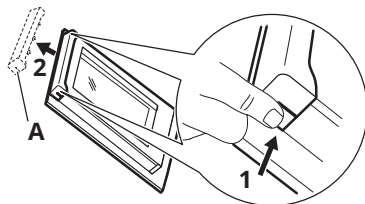
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



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

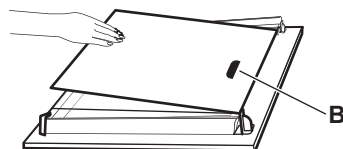


4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen **A** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Tag fat i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et

ad gangen. Begynd med det øverste panel. Sørg for, at glasset trækkes helt ud af holderne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøringen skal du montere glaspanelerne, dørlisten og ovnlågen og lukke låsene på begge hængsler. Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Udskiftning af pæren

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

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

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

Baglampe

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

Fejlfinding



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret.
	Lågen er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.
Der er vand i ovnrummet.	Der var for meget vand i vandtanken.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er kalkrester i dampåbningen.
	Der er ingen vand i vandtanken.
Det tager mere end tre min at tømme vandtanken eller der lækker vand fra dampåbningen.	Der er kalkrester i dampåbningen. Rengør vandtanken.
 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.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stik-kontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet vir-ker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

Tekniske data

Tekniske data

Mål (indvendigt)	Bredde Højde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Område til bageplade	1438 cm ²	
Øverste varmelegeme	2300 W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	1900 W	
Effekt i alt	3490 W	
Spænding	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	20	

Energiforbrug

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

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	SPJUTBO 806.002.77
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.5 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 ovnlys

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

Miljøhensyn

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

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

IKEA's garanti

Hvis du vil gøre krav på din produktgaranti eller få produktsupport



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

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

GEM KØBS-/LEVERINGSDOKUMENTET!

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

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	32	De accessoires gebruiken	47
Veiligheidsvoorschriften	34	Aanwijzingen en tips	49
Installeren	37	Onderhoud en reiniging	52
Productbeschrijving	38	Probleemoplossing	54
Bedieningspaneel	39	Technische gegevens	56
Voor het eerste gebruik	40	Energieverbruik	56
Dagelijks gebruik	40	Het milieuperspectief	58
Extra functies	45	IKEA garantie	58
Klokfuncties	46		

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

Algemene veiligheid

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

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik alleen de voedselsensor die voor dit apparaat wordt aanbevolen.

Veiligheidsvoorschriften

Installeren



WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.

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

Gebruik

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer 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:
 - Open de deur van het apparaat niet tijdens het koken met stoom.
 - 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.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid,

corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.

- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

Pyrolytische reiniging



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

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

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

Binnenverlichting



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden

in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

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

Service

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

Verwijdering



WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel of verstikking.

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

Installeren



WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Assemblage



Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

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

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

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

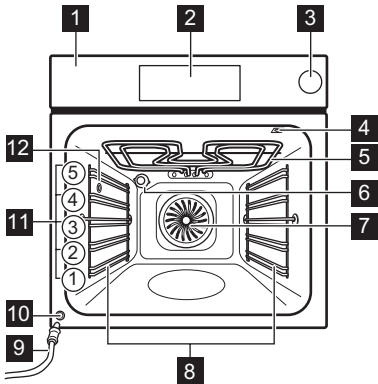
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

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

Productbeschrijving

Algemeen overzicht



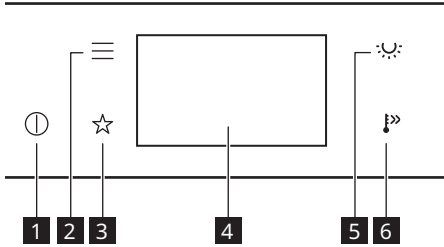
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Afvoerpijp
- 10 Waterafvoerklep
- 11 Inzetniveaus
- 12 Stoomuitlaat

Accessoires

- **Bakrooster** x 1
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **AirFry: Bakrooster** x 1
Om voedsel te bakken met minder olie of zonder bakpapier.
Maximale lading: 5.kg
- **Voedselsensor** x 1
Om de garing van het voedsel te meten.
- **Telescopische geleiders** x 1 set
Voor platen en plateaus.

Bedieningspaneel

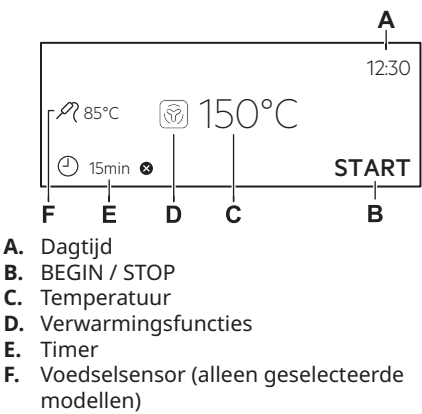
Overzicht bedieningspaneel



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

Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



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

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

Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

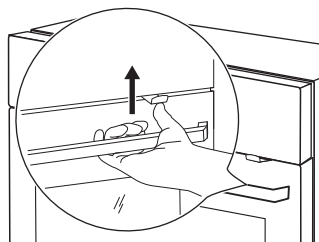
1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de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

Mechanisch kinderslot

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

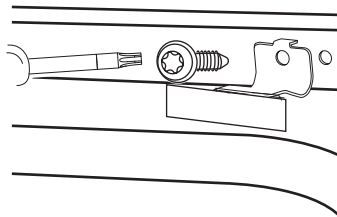
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

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



Het kinderslot verwijderen:

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



Dagelijks gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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.
	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.
	Deeg Laten Rijen Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.

 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

	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.
	Pizza-functie Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben.
	Brood bakken Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
	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: Stoomverwarmingsfunctie

1. Schakel het apparaat in. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
4. Stel de temperatuur in.
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 900 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. 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** .
- 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.
13. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven. Wacht na elk gebruik ten minste 60 min om te voorkomen dat er heet water uit de waterafvoerklep komt.

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

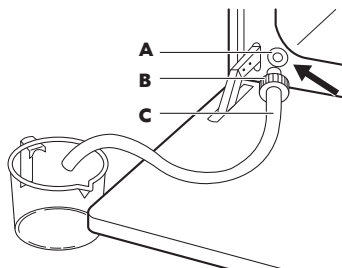
Watertank legen

Indicatielampje waterreservoir	
	Het reservoir is vol.
	Het reservoir is halfvol.

Indicatielampje waterreservoir	
	Het reservoir is leeg. Vul het reservoir bij.

Indien u te veel water in het reservoir schenkt, leidt de veiligheidsafvoer het overtollige water naar de bodem van de ovenruimte.

- Schakel het apparaat uit. Laat de ovendeur open en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Sluit de afvoerpijp **C** aan op de outlet valve **A** via de connector **B**.



- Houd het uiteinde van de leiding onder het niveau van **A** en druk **B** herhaaldelijk om het resterende water op te vangen.
- Koppel **C** en **B** los en droog de binnenkant van de oven met een zachte spons.

i Gebruik het afgevoerde water niet om het waterreservoir opnieuw mee te vullen.

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.

Menu-item		Omschrijving
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Om de apparaat-configuratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaat-configuratie in te stellen.
	Service	Toont de software-versie en configuratie.

Submenu voor: Reinigen

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

Submenu voor: Opties

Submenu	Omschrijving
Binnenverlichting	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.
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.
Toetstenen	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.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Submenu	Omschrijving
Softwareversie	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. De deur wordt vergrendeld als het apparaat wordt uitgeschakeld.

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

Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

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

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

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

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

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te

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

Klokfuncties

Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. 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.
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**.

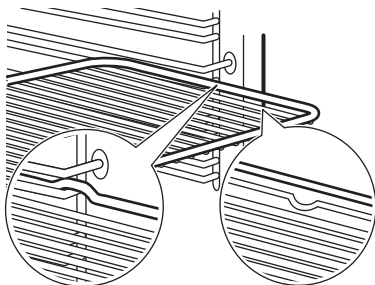
De accessoires gebruiken

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Accessoires plaatsen

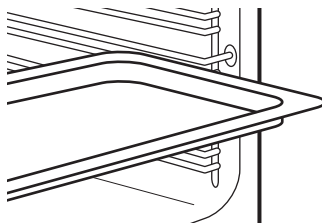
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



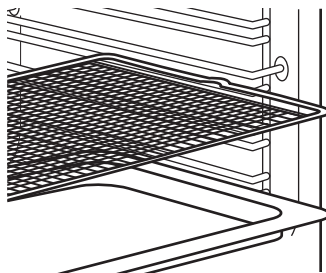
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

Bakplaat / Diepe schaal



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

AirFry: Bakrooster



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

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

Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
- $\mathcal{N}$ - 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.

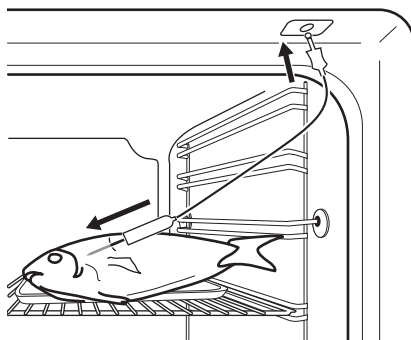
Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

Koken met: Voedselsensor



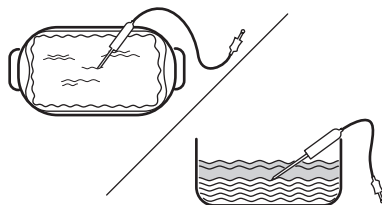
WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

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. $\mathcal{N}$ - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. • • • - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de

kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.

7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op **START**.
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

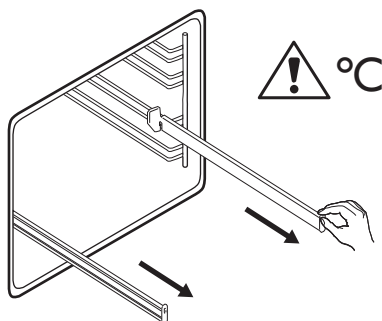
Gebruik van: Telescopische geleiders

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

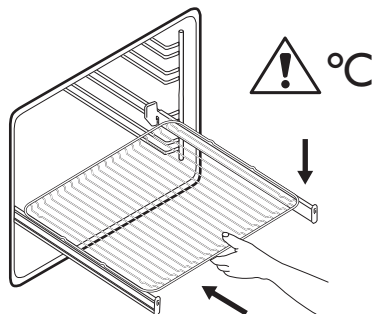
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

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

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



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



Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur

	Accessoire
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

Warmelucht (vochtig)

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

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

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

Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

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

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

1) Warm het apparaat 10 minuten voor.

Onderhoud en reiniging

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

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

Dagelijks gebruik

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

Accessoires

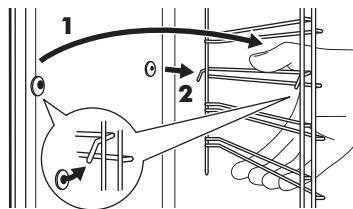
- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

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

Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



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

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

Pyrolytische reiniging

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

⚠ WAARSCHUWING! Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

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

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

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

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.

Gebruik het apparaat niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

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

Reinig het waterreservoir.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Giet water in de watertank: 650 ml. Voeg melkzuur toe: 250 ml. Wacht op 60 min.
3. Maak het waterreservoir leeg. Zie Dagelijks gebruik, Waterreservoir legen.
4. Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkresten met een zachte doek.
5. Reinig de afvoerpijp met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

Waterclassificatie:	Het waterreservoir reinigen om de:
zacht	120 u - 16 maanden
gematigd hard	90 u - 12 maanden
hard	60 u - 8 maanden
zeer hard	30 u - 4 maanden

Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

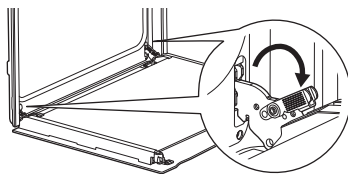
Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.Re

De deur verwijderen en installeren

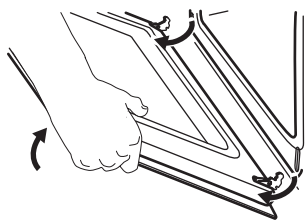
De ovendeur heeft drie glaspanelen. U kunt de ovendeur en de interne glaspanelen verwijderen om deze te reinigen. Lees de volledige instructies voor 'Deur verwijderen en installeren' voordat u de glaspanelen verwijdt.

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

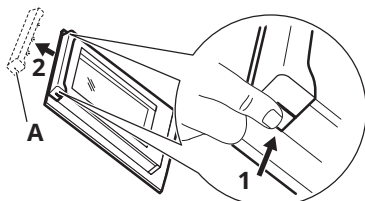
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



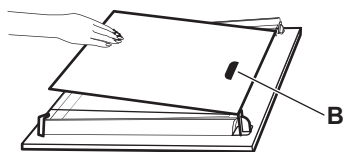
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
7. Grijp de glazen panelen van de deur bij de bovenrand vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin met het bovenste paneel. Zie erop toe dat het glas compleet uit de steunen glijdt.



8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig.

Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

9. Installeer na het reinigen de glazen panelen, de deurbekleding en de oven deur op hun plaats en sluit de vergrendelingen op beide scharnieren. Zorg ervoor dat je de glasplaten weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. De opdruk **B** (indien aanwezig) moet naar de binnenkant van de oven zijn gericht. Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Het lampje vervangen

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

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

⚠ Let op! Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

Achterlamp

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

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.
Er zit water in de ovenruimte van het apparaat.	Het waterreservoir was met te veel water gevuld.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening.
	Er zit geen water in het waterreservoir.
Het duurt meer dan drie min om het waterreservoir te legen, of het water lekt uit de stoomtoevoeropening.	Er is kalkresidu in de stoomtoevoeropening. Reinig het waterreservoir.
 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.

Code en omschrijving	Oplossing
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

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

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	480 mm 361 mm 416 mm
Gebied van de bakplaat	1438 cm ²	
Bovenste verwarmingselement	2300 W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grillen	2300 W	
Ring	1900 W	
Totale beoordeling	3490 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 - 60 Hz	
Aantal functies	20	

Energieverbruik

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

Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	SPJUTBO 806.002.77
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	34.5 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 temperatuurstelling om de restwarmte te

gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

Het milieuperspectief

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. 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	59	Using the accessories	73
Safety instructions	61	Hints and tips	75
Installation	64	Care and cleaning	78
Product description	65	Troubleshooting	81
Control panel	65	Technical data	82
Before first use	66	Energy efficiency	82
Daily use	67	Environmental concerns	84
Additional functions	71	IKEA guarantee	84
Clock functions	72		

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.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Use only the food sensor recommended for this appliance.

Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

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

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electric shock.

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

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

Use



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

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can 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.
- 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.



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.

Steam Cooking



Warning! Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - 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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

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

- During pyrolytic cleaning, fumes are released that are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all pyrolytic ovens. Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all pyrolytic ovens when the pyrolytic self-cleaning program is in operation.
- Before carrying out a pyrolytic self-cleaning function remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails / telescopic runners, etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils, etc., can be damaged by the high

temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning and first maximum temperature use are high temperature operations that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
 - Provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.
 - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Ensure that any pets (especially birds) are taken as far as possible from the vicinity of the appliance location during and after the pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation. Keeping them in a different room would be the preferred option during the pyrolytic cycle and until appliance has cooled down again to room temperature. Good ventilation has to be provided during and after (till appliance cools down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other

applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

Service

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

Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.

- **Packaging material:**

The packaging material is recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Installation



Warning! Refer to Safety chapters.

Assembly



Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation



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



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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

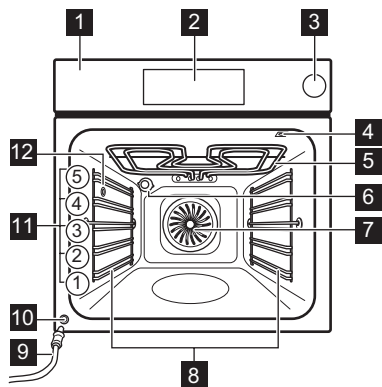
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp

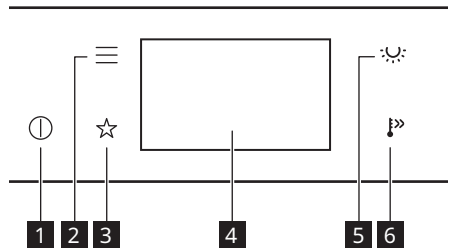
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Shelf positions
- 12 Steam outlet

Accessories

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

Control panel

Control panel overview

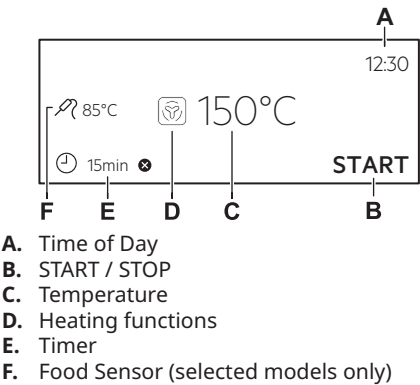


1	ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.
---	---

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

Display

Display with key functions set.



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

Display indicators	
	To confirm the selection / setting.
	To go one level back in the menu.

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

Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

Initial preheating and cleaning

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

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

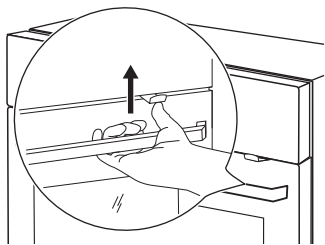
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth,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

Mechanical child lock

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

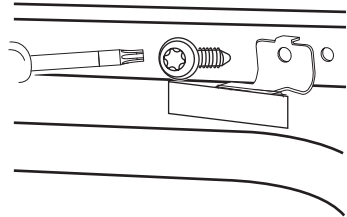
To open the oven door with the child lock:

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



To remove the child lock:

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



Daily use

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

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.
	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.
	Dough Proving To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

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

SPECIALS

	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
	Dehydrating To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.
	Plate Warming To preheat plates for serving.
	Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow 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.

STEAM

**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 reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.

**Pizza Function**

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.

**Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

**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.

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: Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Set the steam heating function.
3. Press OK. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature.
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 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. 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.
- 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.
 13. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.



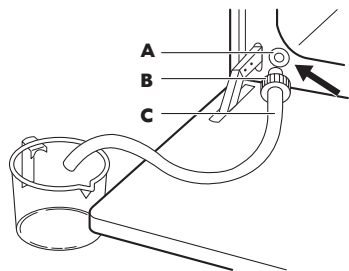
Warning! The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

Emptying water tank

Water tank indicator	
	The tank is full.
	The tank is half full.
	The tank is empty. Refill the tank.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



- 3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
 - 4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.
-  Do not use the drained water to fill the water tank again.

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
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.

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

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.
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.
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. The door is locked when the appliance is turned off.

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

To deactivate this function repeat the above steps.

Automatic switch-off

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

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

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

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

Cooling fan

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

Clock functions

Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.

Function	Description
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 . 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 . 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 .

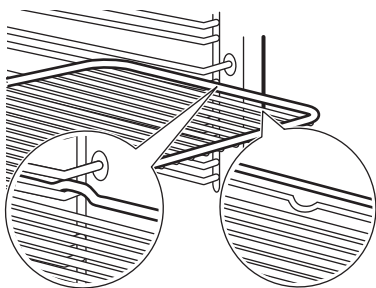
Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

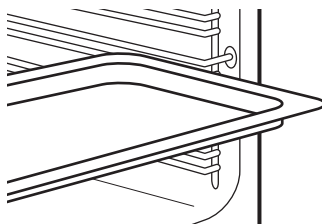
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



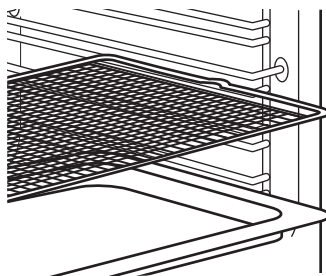
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



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

AirFry: Wire shelf



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

Do not use the AirFry wire shelf with the telescopic runners as the oil could make

their surface slippery and reduce the wire shelf stability.

Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

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

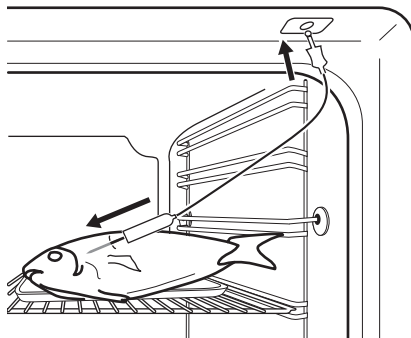
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor



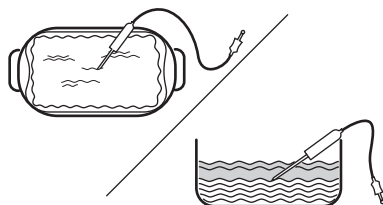
Warning! There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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



Casserole

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



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.

7. Select the option and repeatedly press **OK** to go to main screen.
8. Press **START**.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

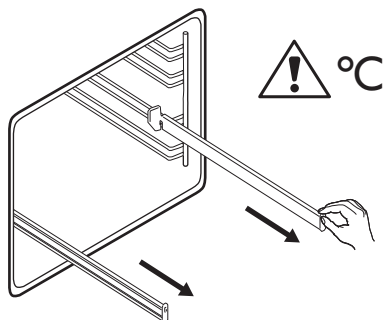
Using: Telescopic runners

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

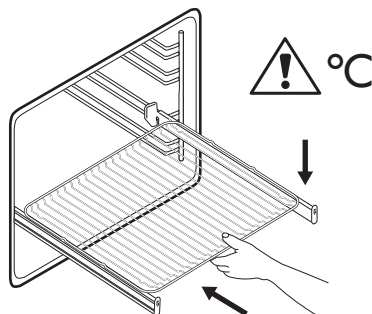
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

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

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



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



Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Shelf position

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

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25

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

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

Care and cleaning



Warning! Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease

the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

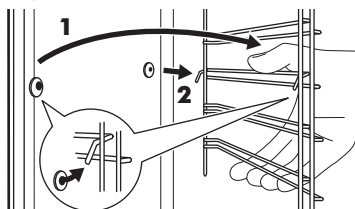
Accessories

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

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



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

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

Pyrolytic Cleaning

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

Warning! There is a risk of burns.

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

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

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

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

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

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

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

Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Pour water into the water tank: 650 ml. Add lactic acid: 250 ml. Wait for 60 min.
3. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
4. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water classification:	Clean the water tank every:
soft	120 h - 16 months
moderately hard	90 h - 12 months
hard	60 h - 8 months
very hard	30 h - 4 months

Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

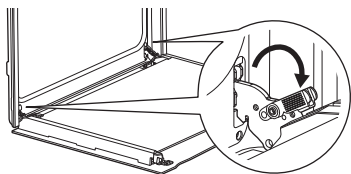
Removing and installing door

The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole

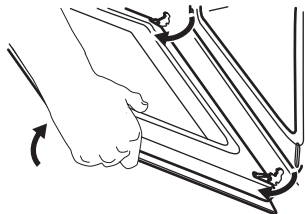
"Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

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

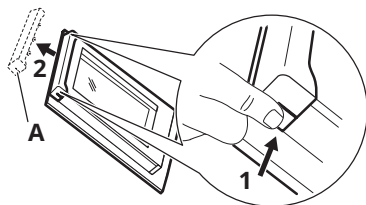
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



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

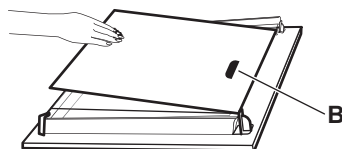


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by

one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges.

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

Replacing the lamp

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

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

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

Back lamp

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

Troubleshooting

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 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.

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

Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm ²	
Top heating element	2300 W	
Bottom heating element	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	
Total rating	3490 W	
Voltage	220 - 240 V	
Frequency	50 - 60 Hz	
Number of functions	20	

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	SPJUTBO 806.002.77
Energy efficiency index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-in oven
Mass	34.5 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	85	Tarvikkeiden käyttö	100
Turvallisuusohjeet	87	Neuvoja ja vinkkejä	102
Asennus	90	Huolto ja puhdistus	105
Tuotteen kuvaus	91	Vianmääritys	107
Käyttöpaneeli	91	Tekniset tiedot	108
Ennen ensikäyttöä	92	Energiatohokkuus	109
Päivittäinen käyttö	93	Ympäristönsuojelunäkökohtia	110
Lisätoiminnot	98	IKEA-Takuu	111
Kellotoiminnot	99		

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 lähettäviltä 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.

- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tälle laitteelle suositeltua paistolämpömittaria.

Turvallisuusohjeet

Asennus



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

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

Sähkökytkentä



VAROITUS! Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntijan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

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 kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholitavarojen 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 lopetettua ruoanlaittoa.
- 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:
 - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - 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.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Pyrolyyttinen puhdistus



VAROITUS! Loukkaantumisen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyttisessä tilassa.

- Pyrolyttisessä puhdistuksessa vapautuu höyryjä, jotka eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös pikkulapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Jotkin linnut ja matelijat, toisin kuin ihmiset, voivat olla hyvin herkkiä pyrolyttisten uunien puhdistuksen aikana tuottamille kaasuille. Pienet lemmikit voivat olla myös hyvin herkkiä pyrolyttisten uunien lähettävillä ilmeneville paikallisille lämpötilamuutoksille, kun pyrolyttinen puhdistus on meneillään.
- Ennen pyrolyttistä itsepuhdistustoimintoa poista uunin sisältä seuraavat:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, sivukiskot, teleskooppiset liukukiskot

jne.), erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

- Kaikkien pyrolyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.
- Lue huolella pyrolyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuoella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus ja ensikäyttö enimmäislämpötilassa ovat korkeassa lämpötilassa tapahtuvia toimenpiteitä, joiden aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, mistä syystä käyttäjää suositellaan vakavasti toimimaan seuraavasti:
 - Järjestä hyvä tuuletus pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä tuuletus enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön aikana ja sen jälkeen.
- Vie kaikki lemmikkieläimet (erityisesti linnut) mahdollisimman kauas laitteen lähettäviltä pyrolyttisen puhdistuksen ja enimmäislämpötilassa tapahtuvan ensikäytön ajaksi ja sen jälkeiseksi ajaksi. On suositeltavaa että lemmikit ovat erillisessä huoneessa, pyrolysipuhdistuksen aikana, ja siihen asti kunnes uuni on jäähtynyt huonelämpöiseksi. Pyrolyttisen puhdistuksen ja ensimmäisen enimmäislämpötilan käyttöjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes laite on jäähtynyt) on huolehdittava hyvästä ilmanvaihdesta.

Sisävalaistus



VAROITUS! Sähköiskun vaara.

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

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

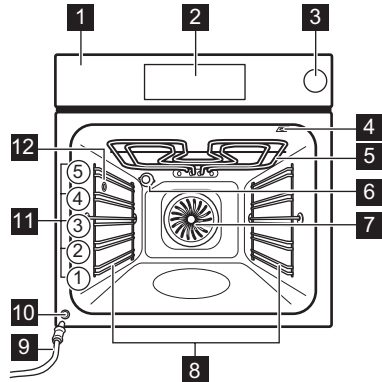
Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikki-pinta-ala (mm²)
enintään 1 380	3 x 0.75
enintään 2 300	3 x 1
enintään 3 680	3 x 1.5

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

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin

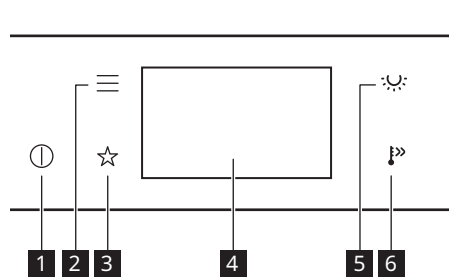
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Kannatintaso
- 12 Höyrynpoistoaukko

Tarvikkeet

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

Käyttöpaneeli

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

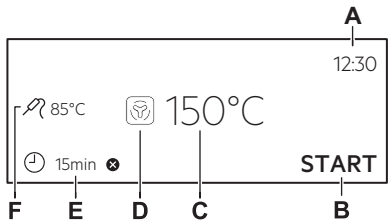


1	Päällä / Pois Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Valikko Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	Suosikit Luettelo suosikkiasetuksista.
4	Näyttö Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.

5	Lampun kytkin Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	Pikakuumennus Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus:

Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



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

Näytön merkkivalot	
OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.

Näytön merkkivalot	
<	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.

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, 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.

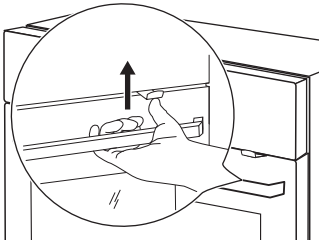
- 5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- 6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.
- 7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

Mekaaninen lapsilukko

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

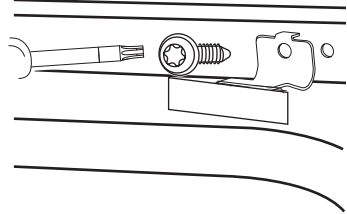
Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

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



Lapsilukon poistaminen:

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



Päivittäinen käyttö



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.



Teho grillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintu- paistien paistamiseen yhdessä ri- tiläasennossa. Gratinointi ja rus- kistus.

	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuulettin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	AirFry Ruokien friteeraus pienemmällä öljymäärällä ja ilman leivinpaperia
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatintasoa.
	Taikinan nostatus Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.

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

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on 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. Lisätietoa kohdassa Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kostea kiertoilma:

HÖYRY

	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 lautasellisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.
	Pizza-toiminto Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Leipä Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.
	Matala kosteus Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapeapintaista.

Huomautus: Kosteä 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, Kosteä 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: Höyrytoiminnot

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Aseta höyrykuumennustoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila.
5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 900 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.



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

8. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.
 9. Paina START.
- 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.
- 13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan. Odota vähintään 60 min aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääsisi ulos tyhjennysventtiilistä.

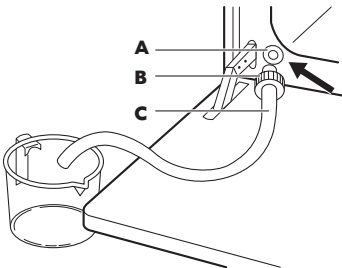
VAROITUS! Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

Vesisäiliön tyhjentäminen

Vesisäiliön merkkivalo	
	Säiliö on täysi.
	Säiliö on täytetty puoleen väliin.
	Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta.

- 1. Kytke virta pois laitteesta. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että laite on jäähtynyt.
- 2. Kytke tyhjennysputki **C** poistoventtiiliin **A** liittimen **B** kautta.



- 3. Pidä putken pää tason **A** alapuolella ja työnnä liittintä **B** toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevan veden.
- 4. Irrota **C** ja **B** ja kuivaa uuni sisäpuolelta sienellä.

i Älä käytä tyhjennettyä vettä vesisäiliön uudelleentäyttämiseksi.

Valikko

Paina siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta		Kuvaus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat.
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat.
Suosikit		Listaa suosikkiasetukset.
Lisätoiminnot		Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Käyttöön-ottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

Alavalikko	Kuvaus
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kesto: 1 h.
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min.

Alavalikko	Kuvaus
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min.

Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

Alavalikko	Kuvaus
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuu- mennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Digitaalisen 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 äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoi- makkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.

Alavalikko	Kuvaus
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Ohjelmis- toversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehda- setukset	Palauttaa tehdasasetukset.

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko 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 kypsentää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomaattikatoiminnolla.

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. Luukku lukittuu, kun laitteen virta on kytketty pois päältä. Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

Automaattinen virrankatkaisu

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

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot. Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

Jäähdytyspuhallin

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

Kellotoiminnot

Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
	Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä.
	Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, 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 liisääminen	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

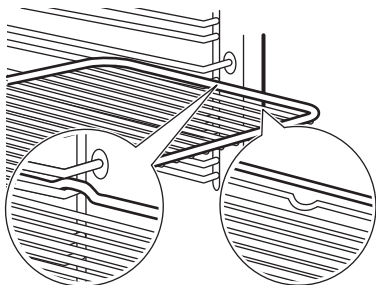


VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

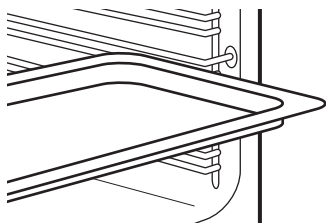
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän reuna estää keittoastoiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



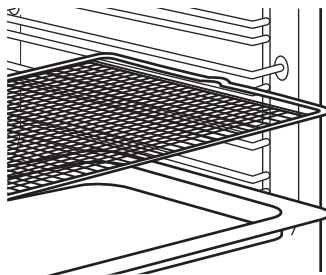
Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



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

AirFry: Paistoritilä



Aseta AirFry-paistoritilä kolmannelle kannatintasolle. Aseta alle leivinpelti.

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

Suosituks:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

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

Kypsennys

toiminnolla: Paistolämpömittari

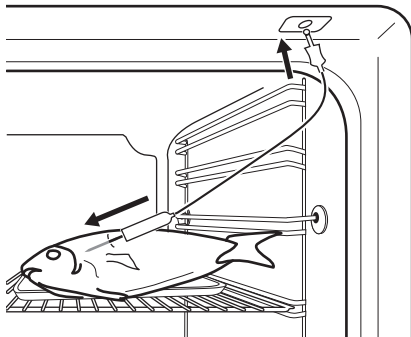


VAROITUS! Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

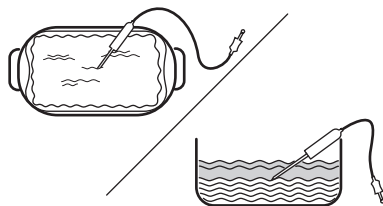
1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

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 reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



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

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
7. Valitse 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 kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

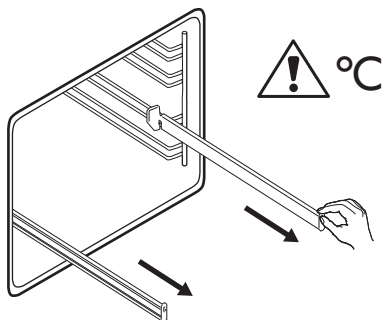
Käyttäminen:**Teleskooppikannattimet**

Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

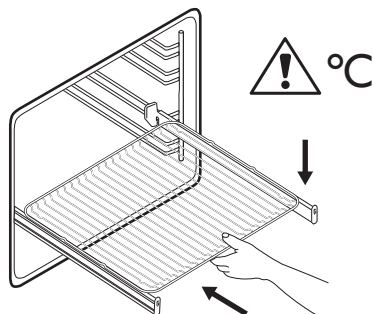
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

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

1. Vedä oikean- ja vasemmanpuoleinen teleskooppikannatin ulos.



2. Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin. Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.



Neuvoja ja vinkkejä

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

°C	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

Kosteaa kiertoilmaa – 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 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat rutilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30

		°C		
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

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

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

Huolto ja puhdistus

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella 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.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

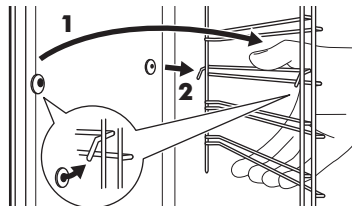
Tarvikkeet

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

Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



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

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

Pyrolyyttinen puhdistus

Käytä sitä laitteen puhdistamiseen ja jäämien poistamiseen.

VAROITUS! On olemassa palovammojen vaara.

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

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

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

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

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

Vesisäiliön puhdistus

1. Sammuta laite.
2. Kaada vettä vesisäiliöön: 650 ml. Lisää maitohappo: 250 ml. Odota 60 min.
3. Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta Päivittäinen käyttö, Vesisäiliön tyhjennys.
4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäät pois pehmeällä liinalla.
5. Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

Veden luokitus:	Vesisäiliön puhdistusväli:
pehmeä	120 t – 16 kuukautta
kohtalaisen kova	90 t – 12 kuukautta
kova	60 t – 8 kuukautta
erittäin kova	30 t – 4 kuukautta

Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

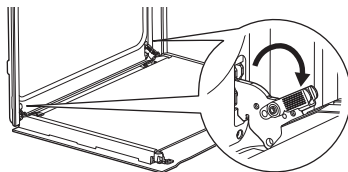
Käytä toimintoa: Pyrolyttinen puhdistus.

Luukun irrottaminen ja asentaminen

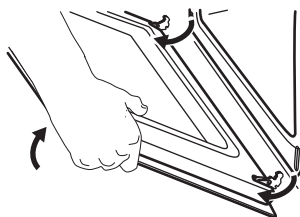
Uuninluukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasipaneelit puhdistamista varten. Lue ohje "Luukun irrottaminen ja asentaminen" kokonaan ennen lasipaneelien irrottamista.

⚠ HUOMIO! Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

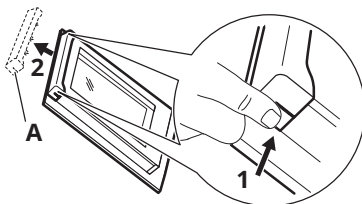
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



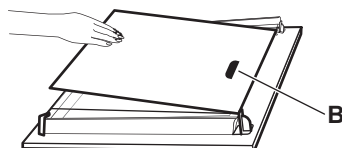
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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



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



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

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

Lampun vaihtaminen

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

Vianmäärittys

 **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, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .
laitteen sisätilassa on vettä.	Vesisäiliössä oli liikaa vettä.

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

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

Takalamppu

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

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä.
	Vesisäiliössä ei ole vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli 3 min. tai vesi vuotaa höyryn tuloaukosta.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.
① Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	

Virhekoodit

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

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

Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Mitat (sisä)	Leveys Korkeus Syvyys	480 mm 361 mm 416 mm
--------------	-----------------------------	----------------------------

Leivinpellin pinta-ala	1438 cm ²
Ylälämpövastus	2300 W
Alalämpövastus	1000 W
Grilli	2300 W
Rengas	1900 W
Kokonaisluokitus	3490 W
Jännite	220 - 240 V
Taajuus	50 - 60 Hz
Toimintojen lukumäärä	20

Energiatehokkuus

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

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	SPJUTBO 806.002.77
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.5 kg
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.	

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
------------------------------	-------

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min
Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.	

Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäänneöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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 huoltopyyynnön 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	112	Utilisation des accessoires	128
Consignes de sécurité	114	Conseils	130
Installation	117	Entretien et nettoyage	133
Description du produit	118	Dépannage	136
Bandeau de commande	119	Données techniques	137
Avant la première utilisation	120	Efficacité énergétique	138
Utilisation quotidienne	121	Considérations environnementales	139
Fonctions supplémentaires	125	GARANTIE IKEA	140
Fonctions de l'horloge	126		

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.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.

Consignes de sécurité

Installation



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

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

Utilisation



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

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



AVERTISSEMENT! Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à 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), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne

fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Cuisson à la vapeur



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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
 - 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.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse



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

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

peuvent libérer des fumées provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction, il est donc fortement conseillé aux consommateurs de :

- veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après chaque nettoyage par pyrolyse.
 - Veiller à assurer une bonne ventilation pendant et après la première utilisation à la température maximale.
- Assurez-vous que tous les animaux domestiques (en particulier les oiseaux) sont emportés aussi loin que possible de l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le fonctionnement à température maximale lors de la première utilisation. Les conserver dans une pièce différente serait l'option préférée pendant le cycle pyrolytique et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à nouveau jusqu'à température ambiante. Une bonne ventilation doit être assurée pendant et après (jusqu'au refroidissement de l'appareil) les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale.

Éclairage interne



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

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

Service

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

Mise au rebut



AVERTISSEMENT! Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

Installation



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Montage



Consultez la notice de montage lors de l'installation.

Installation électrique

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

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

Ce four n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Câble

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

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

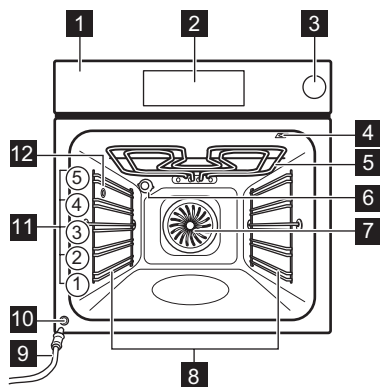
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm 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

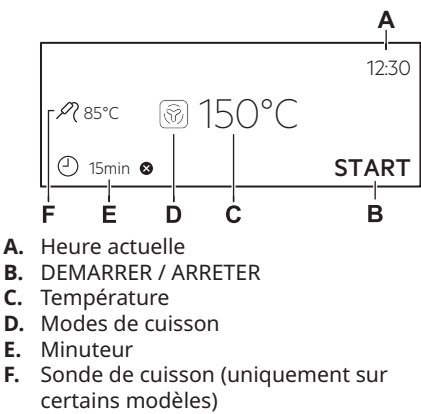
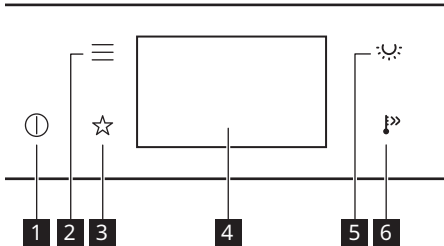
- 8** Support de grille, amovible
- 9** Tuyau de vidange
- 10** Vanne de vidange de l'eau
- 11** Niveaux de la grille
- 12** Tuyau de sortie de la vapeur

Accessoires

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

Bandeau de commande

Vue d'ensemble du bandeau de commande



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

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

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, Heure actuelle.

Préchauffage et nettoyage initiaux

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

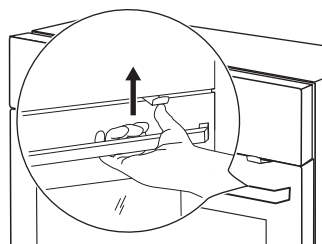
1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner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

Sécurité enfants mécanique

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

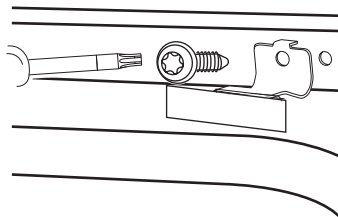
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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



Pour désactiver la sécurité enfants :

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



Utilisation quotidienne

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

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.
	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.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

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

	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.
	Fonction Pizza Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.
	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.
	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 : Mode de cuisson Vapeur

1. Allumez l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur **OK**. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température.
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 900 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. 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** .
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.
13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four. Attendez au moins 60 min après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.



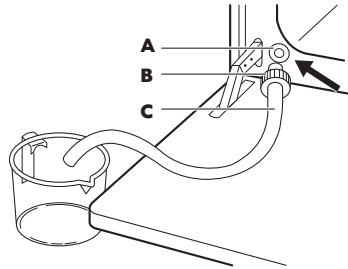
AVERTISSEMENT! L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau	
	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

- 1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
- 2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



- 3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
- 4. Détachez **C** et **B** et séchez l'intérieur du four avec une éponge douce.

i N'utilisez pas l'eau vidangée pour remplir à nouveau le réservoir d'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.

Élément du menu		Description
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Description
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

Sous-menu pour : Options

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.
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.
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

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.

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.

 - 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. La porte est verrouillée lorsque l'appareil est éteint.

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

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

Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt

automatiquement au bout d'un certain temps.

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

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

Fonctions de l'horloge

Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez 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.
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.

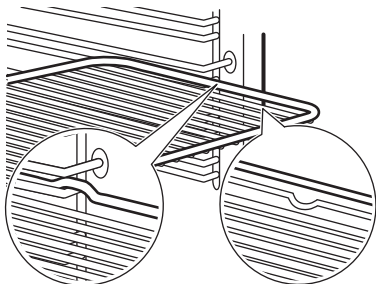
Utilisation des accessoires

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

Insertion des accessoires

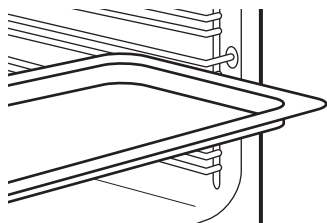
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



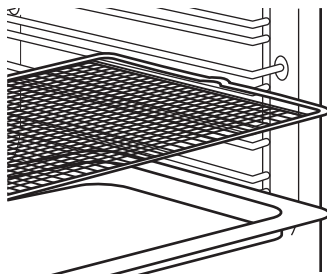
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



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

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 :

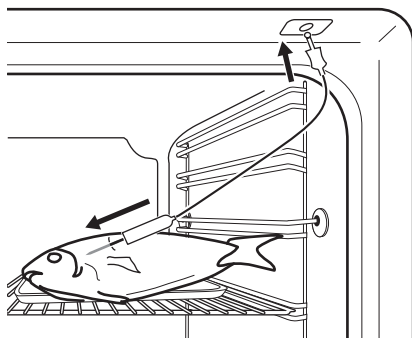
- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

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.

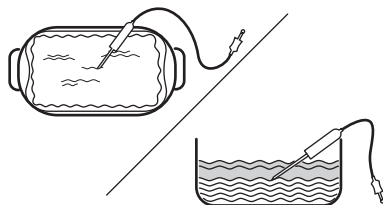
Cuisson avec : Sonde de cuisson

⚠ 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.

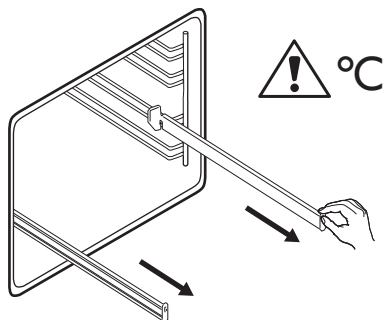
Utilisation : Rails télescopiques

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

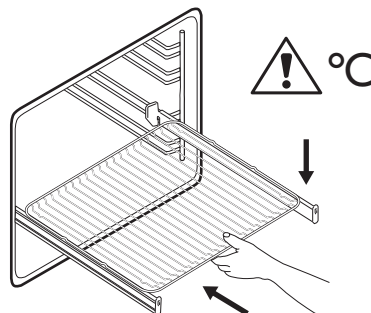
Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

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

1. Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.



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



Conseils

Recommandations de cuisson

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

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

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

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

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
	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm

- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

Chaleur Tournante Humide

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

		°C		
Petits pains su-crés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35

		°C		
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

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

				°C	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Biscuits sablés	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45
Pain grillé ¹⁾	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

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

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant

10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

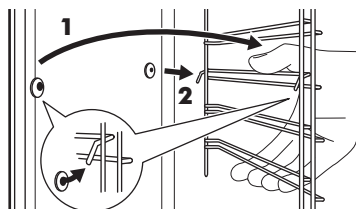
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des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

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

- Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



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

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

Nettoyage par pyrolyse

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

⚠ Avertissement! Risque de brûlure.

⚠ Attention! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

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

- Assurez-vous que l'appareil est froid.
- Retirez tous les accessoires.
- Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
- Allumez l'appareil.
- Appuyez sur la touche  / Nettoyage.
- Sélectionnez le mode de nettoyage. Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.

N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

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

Nettoyage du réservoir d'eau

- Mettez à l'arrêt l'appareil.
- Versez de l'eau dans le réservoir d'eau : 650 ml. Ajoutez de l'acide lactique : 250 ml. Attendez 60 min.
- Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.
- Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
- Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux. Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Classification de l'eau :	Nettoyez le réservoir d'eau tous les :
douce	120 h - 16 mois
modérément dure	90 h - 12 mois
dure	60 h - 8 mois
très dure	30 h - 4 mois

Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

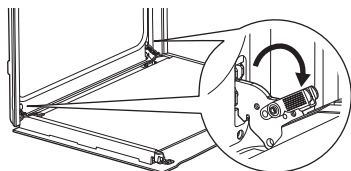
Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

Retrait et installation de la porte

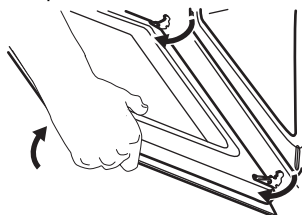
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les vitres internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

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

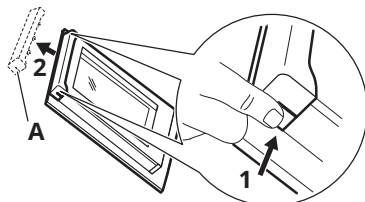
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



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

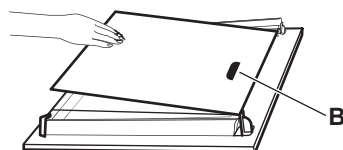


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Prenez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et tirez-les doucement. Commencez par le panneau

du haut. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



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

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

Remplacement de l'ampoule

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

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

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

Lampe arrière

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

Dépannage

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

Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.
	La porte n'est pas correctement fermée.
	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
	Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
De l'eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau était rempli avec trop d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de 3 min pour vider le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des résidus de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	

Codes d'erreur

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

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

Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 (mm) 361 (mm) 416 (mm)
Zone du plateau de cuisson	1438 cm ²	
Chauffage de voûte	2300 W	
Chauffage de sole	1000 W	
Gril	2300 W	
Circuit	1900 W	
Puissance totale	3490 W	
Tension	220 - 240 V	
Fréquence	50 - 60 Hz	

Nombre de fonctions	20
---------------------	----

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	SPJUTBO 806.002.77
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	34.5 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	141	Verwendung des Zubehörs	157
Sicherheitsanweisungen	143	Hinweise und Tipps	160
Montage	147	Reinigung und Pflege	163
Gerätebeschreibung	148	Fehlerbehebung	165
Bedienfeld	148	Technische Daten	167
Vor der ersten Inbetriebnahme	149	Energieeffizienz	167
Täglicher Gebrauch	150	Informationen zur Entsorgung	169
Zusatzfunktionen	155	IKEA Garantie	171
Uhrfunktionen	156		

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

Sicherheitsanweisungen

Montage



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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.

- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Gebrauch



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

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

Garen mit Dampf



WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Dampfgarvorgangs.
 - 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.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Pyrolytische Reinigung



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

- Bei der pyrolytischen Reinigung werden Dämpfe freigesetzt, die für den Menschen, auch für Kleinkinder oder Personen mit gesundheitlichen Problemen, nicht schädlich sind.

- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf mögliche Dämpfe während der pyrolytischen Reinigung von Backöfen reagieren. Kleintiere können auch sehr empfindlich auf die örtlichen Temperaturschwankungen in der Nähe aller Pyrolyseöfen reagieren, wenn das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm in Betrieb ist.
- Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Einschubablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Kochutensilien usw. mit Antihafbeschichtung.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Pyrolytische Reinigung und erste maximale Temperaturnutzung sind Operationen mit hoher Temperatur, die Dämpfe aus Garrückständen und Konstruktionsmaterialien freisetzen können. Beachten Sie daher dringend Folgendes:
 - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
 - Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur.

- Stellen Sie sicher, dass Haustiere (insbesondere Vögel) während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Betrieb bei maximaler Temperatur so weit wie möglich aus der Nähe des Geräts entfernt werden. Sie in einem anderen Raum zu halten, wäre die bevorzugte Option während des pyrolytischen Zyklus und bis sich das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Während und nach dem Pyrolysezyklus (bis zur Abkühlung des Geräts) und dem ersten Nutzungszyklus bei Höchsttemperatur muss für eine gute Belüftung gesorgt werden.

Innenbeleuchtung



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

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

- 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

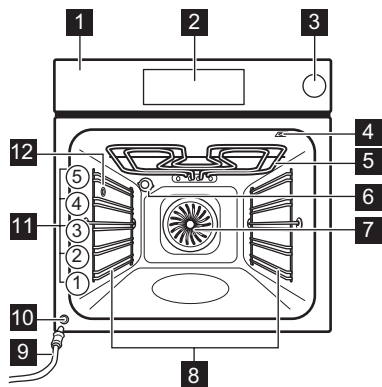
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm²)
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

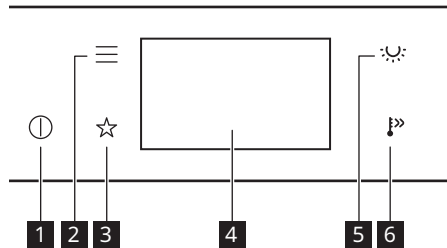
- 7 Ventilator
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Ablaufschlauch
- 10 Wasserauslassventil
- 11 Einschubebenen
- 12 Dampfaustritt

Zubehör

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

Bedienfeld

Überblick – Bedienfeld

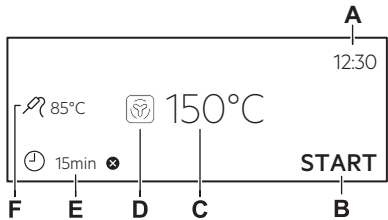


1	Ein / Aus Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
3	Favoriten Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

5	Lichtschalter Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

Display

Display mit Tastenfunktionen.



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

Display-Anzeigen	
OK	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

Display-Anzeigen	
<	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, 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 Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher

Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.

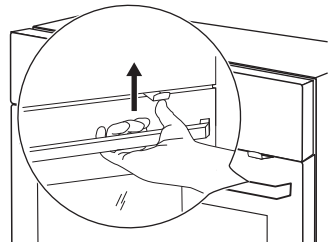
- 3. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
- 4. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
- 5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- 6. Reinigen Sie das Gerät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

Mechanische Kindersicherung

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

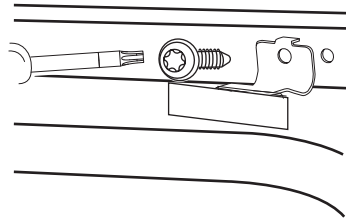
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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



So entfernen Sie die Kindersicherung:

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



Täglicher Gebrauch

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

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

	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.

	Tiefkühlgerichte Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).
	Ober-/Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	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.
	Gärstufe Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.

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

SONDERFUNKTIONEN

	Einkochen Um Gemüse und Obst einzukochen, stellen Sie 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.
---	---

	Feuchtigkeit, niedrig Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
---	--

DAMPFFUNKTIONEN

	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.
	Pizzastufe Am besten geeignet zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.
	Brot Backen Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.

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: Dampföfenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Öfönfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Stellen Sie die Dampföfönfunktion ein.
3. Drücken **OK**. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein.
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. 900 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. 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**.
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.
13. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Min, damit ein Auslaufen von heißem

Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

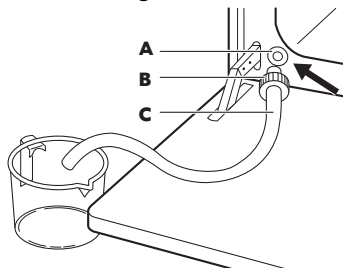
⚠️ WARNUNG! Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

Entleeren des Wassertanks

Wassertank-Füllstandsanzeige	
	Der Tank ist voll.
	Der Tank ist halb voll.
	Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Gerät kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.



3. Halten Sie das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücken Sie mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Lösen Sie **C** und **B** und trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Schwamm.

 Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht erneut, um den Wassertank zu befüllen.

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

Untermenü für: Optionen

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.
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:  .
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.

Unterme- nü	Beschreibung
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Einstellung: Koch-Assistent

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

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

- Blutig
- Mittel
- Durch

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

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

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

Zusatzfunktionen

Favoriten ☆

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

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

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

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

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

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

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

Automatische Abschaltung

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

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

 (°C)	 (Std)
200 - 245	5.5
250 - max.	3

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

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

Kühlgebläse

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

Uhrfunktionen

Beschreibung der Uhrfunktionen

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

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorbwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.

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



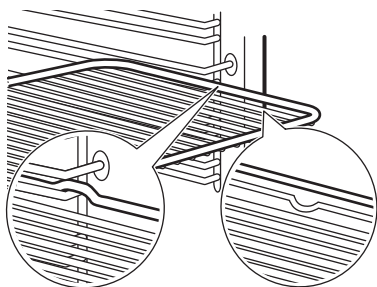
WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des

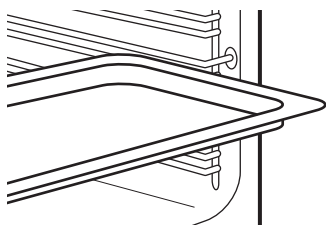
Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



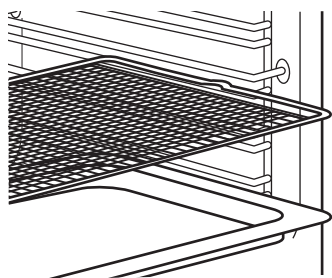
Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflaufpfanne



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

AirFry: Kombirost



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

Verwenden Sie den AirFry-Kombirost nicht mit den Teleskopauszügen, da das Öl ihre

Oberfläche rutschig machen und die Stabilität des Kombirosts verringern könnte.

Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

Empfehlungen:

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

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

Garen mit: Temperatursensor

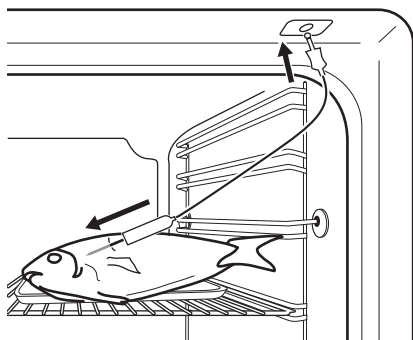


WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

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

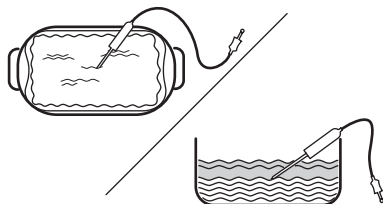
Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Auflauf

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



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

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

- Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **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.

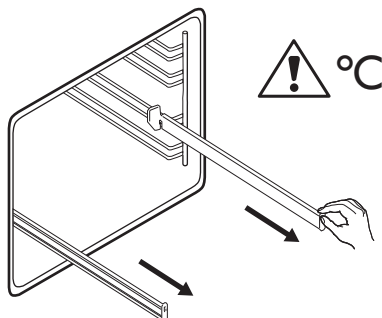
Verwendung: Teleskopschienen

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

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

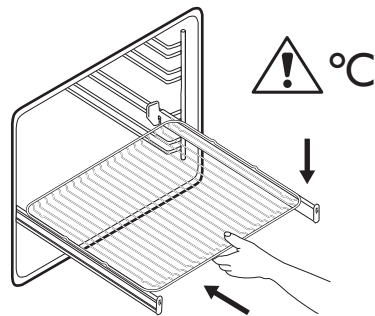
-  **Vorsicht!** Reinigen Sie die Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine. Die Teleskopschienen nicht schmieren.

1. Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopschienen heraus.



2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese

vorsichtig in den Backofen. Achten Sie darauf, die Teleskopschienen ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.



Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur

	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

Feuchte Umluft

Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi-rost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet , 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombi-rost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik 0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30

		°C		
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombi-rost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

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

				°C	
Toast ¹⁾	Grill	Kombi-rost	4	Max.	1 - 5

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem 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.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

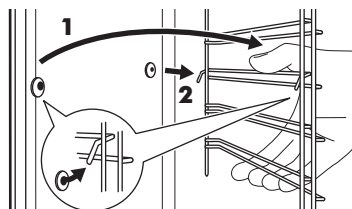
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit

Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie das Gerät damit und verbrennen Sie die Rückstände.



WARNUNG! Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

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

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Schalten Sie das Gerät ein.

5. Drücken Sie  / Reinigung.
6. Wählen Sie den Reinigungsmodus. Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

STOP - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.

Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

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

Reinigung des Wassertanks

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Gießen Sie Wasser in den Wassertank: 650 ml. Milchsäure zugeben: 250 ml. Warten Sie 60 Min lang.
3. Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Entleeren des Wassertanks.
4. Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.

5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

Wassereinstufung:	Reinigen Sie den Wassertank alle:
weich	120 Std – 16 Monate
mittelhart	90 Std – 12 Monate
hart	60 Std – 8 Monate
sehr hart	30 Std – 4 Monate

Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

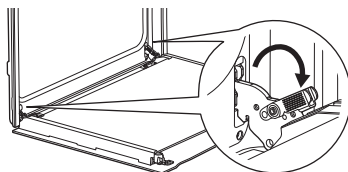
Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

Aus- und Einbauen der Tür

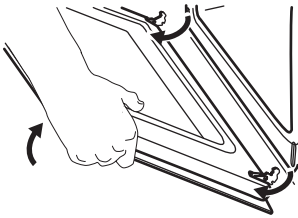
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Tür aus- und einbauen“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

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

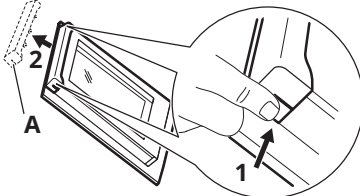
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



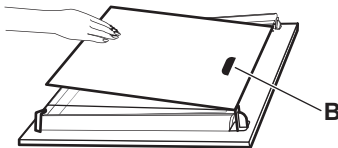
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Türglasscheiben an ihrer oberen Kante fest und ziehen Sie sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der oberen Scheibe. Achten Sie darauf, dass die Scheibe vollständig aus den Halterungen gleitet.



8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die

Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

9. Bringen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türverkleidung und die Backofentür an und schließen Sie die Verriegelungen an beiden Scharnieren.

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

Austauschen der Lampe



WARNUNG! Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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



Vorsicht! Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Hintere Lampe

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

Fehlerbehebung



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.
Im Garraum des Geräts befindet sich Wasser.	Der Wassertank wurde mit zu viel Wasser gefüllt.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.
	Es ist kein Wasser im Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als 3 Min, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Es sind Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank.
Die Reinigung wird immer durch eine ⓘ Stromabschaltung 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.

Code und Beschreibung	Problembehebung
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. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechgröße	1438 cm ²	
Oberes Heizelement	2300 W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	
Gesamtbewertung	3490 W	
Spannung	220 - 240 V	
Frequenz	50 - 60 Hz	
Anzahl der Funktionen	20	

Energieeffizienz

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

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	SPJUTBO 806.002.77
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	34.5 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

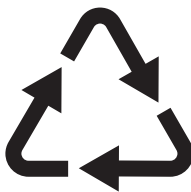


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 Altkumulatoren 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-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!

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

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

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	172	Χρήση των αξεσουάρ	189
Οδηγίες για την ασφάλεια	174	Υποδείξεις και συμβουλές	191
Εγκατάσταση	178	Φροντίδα και καθαρίσμα	194
Περιγραφή προϊόντος	179	Αντιμετώπιση προβλημάτων	197
Πίνακας ελέγχου	179	Τεχνικά στοιχεία	199
Πριν από την πρώτη χρήση	180	Ενεργειακή απόδοση	199
Καθημερινή χρήση	181	Περιβαλλοντικά θέματα	201
Πρόσθετες λειτουργίες	186	Εγγύηση IKEA	201
Λειτουργίες ρολογιού	187		

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.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς συγκράτηση.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.

Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί 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 εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.
- 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 εργασιών συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε τα τζάμια της πόρτας αμέσως όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, φουσκώματα, αποκόλληση στρώσεων, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, διάβρωση ή άλλες ορατές μεταβολές στην υφή ή την εμφάνιση. Ακολουθείτε τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας για να αποτρέψετε τη φθορά.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

Πυρολυτικός καθαρισμός

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

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

Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες

εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

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

Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες

σχετικά με τον οθρό τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε την πόρτα για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών και κατοικιδίων μέσα στη συσκευή.
- **Υλικό συσκευασίας:**
Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά μέρη επισημαίνονται με διεθνείς συντημήσεις 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

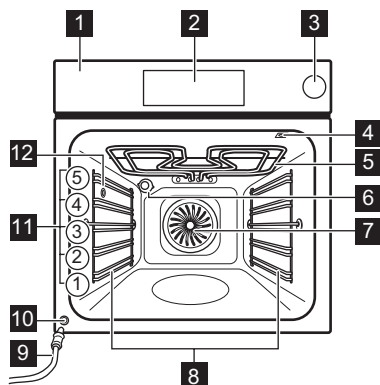
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

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

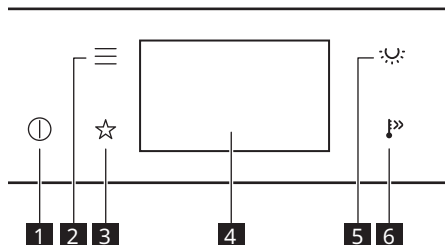
- 8 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 9 Σωλήνας αποχέτευσης
- 10 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 11 Θέσεις σχάρας
- 12 Έξοδος ατμού

Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα** x 1
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ** x 1
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **AirFry: Μεταλλική σχάρα** x 1
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
Μέγιστο φορτίο: 5.kg
- **Αισθ. Φαγητού** x 1
Για να μετρήσετε πόσο θα μαγειρευτεί το φαγητό.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ
Για ράφια και ταψιά.

Πίνακας ελέγχου

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

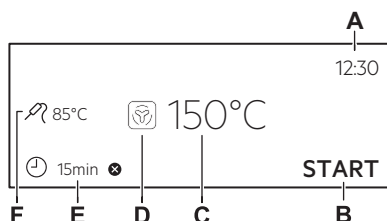


1	ON / OFF Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού Παραθέτει τις επιλογές της συσκευής και τις λειτουργίες ρύθμισης.
3	Αγαπημένα Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.

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. ΈΝΑΡΞΗ / 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 αναίρεση 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 αναδυσόμενο μήνυμα είναι μόνο ενεργοποιημένο.
🕒	Η λειτουργία Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
✖	Για ακύρωση της ρύθμισης.

- i** 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 Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Ώρα .

Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.

2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

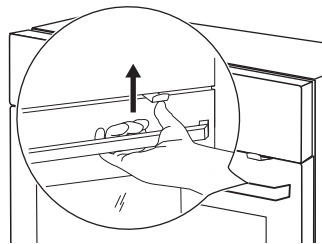
Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

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

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

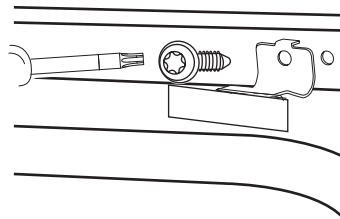
1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.

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.
	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.
	Φούσκωμα ζύμης Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Σκεπάστε την επιφάνεια της ζύμης για να μην στεγνώσει.

 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

	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.
	Λειτουργία Πίτσας Ιδανικό για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.

	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.
	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 τρυφερή 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: Πρόγραμμα ατμού

1. Ανάψτε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
2. Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
3. Πιέστε το OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις της θερμοκρασίας.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
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 900 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί το μήνυμα στην οθόνη. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχειλίσας και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στο δοχείο νερού.

8. Σπρώξτε το δοχείο νερού στην αρχική του θέση.
9. Πιέστε το START.
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.
13. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Περιμένετε τουλάχιστον 60 λεπτά μετά από κάθε χρήση για την αποφυγή εξόδου καυτού νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.



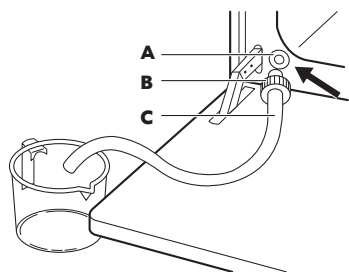
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το δοχείο νερού.

Άδειασμα του δοχείου νερού

Ένδειξη δοχείου νερού	
	Το δοχείο είναι γεμάτο.
	Αν το δοχείο ήταν γεμάτο μέχρι τη μέση.
	Το δοχείο είναι άδειο. Γεμίστε ξανά το δοχείο.

Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, η έξοδος ασφαλείας αδειάζει το επιπλέον νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
2. Συνδέστε τον σωλήνα αποχέτευσης **C** στο outlet valve **A** μέσω του συνδέσμου **B**.



3. Κρατήστε το άκρο του σωλήνα κάτω από το επίπεδο **A** και σπρώξτε το **B** επανειλημμένα για να συλλέξετε το υπόλοιπο νερό.
4. Αποσυνδέστε το **C** και το **B** και στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό σφουγγάρι.

i Μη χρησιμοποιείτε το νερό της αποστράγγισης για να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού.

Μενού

Πιέστε το $\equiv$ 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.
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Δείχνει την έκδοση λογισμικού και διαμόρφωση.

Υπομενού για: Καθαρισμός

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

Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Περιγραφή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλείδ. 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.
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.

Υπομενού	Περιγραφή
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.
Ωρα	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.

Κλείδωμα 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.

Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Πιέστε το .

3. Επιλέξτε Επιλογές/ Κλείδ. ασφ. για παιδ..
4. Πιέστε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.
- Πρόσβαση σε: Χρονοδιακόπτης και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμος. Η πόρτα είναι κλειδωμένη όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

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

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, αν το πρόγραμμα είναι ενεργό και δεν αλλαχθούν οι ρυθμίσεις, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ώ)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστο	3

Εάν σκοπεύετε να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα για διάρκεια που υπερβαίνει την ώρα αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στην ενότητα Λειτουργίες ρολογιού.

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

Ανεμιστήρας ψύξης

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

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία	Περιγραφή
Χρονο-διακόπτης	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.

Λειτουργία	Περιγραφή
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.
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: Ωρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε: Ωρα.
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 .

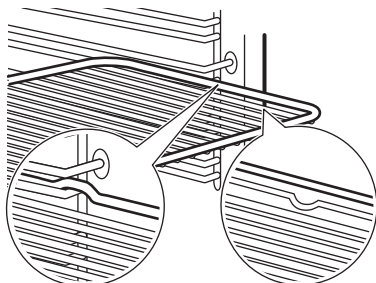
Χρήση των αξεσουάρ

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

Εισαγωγή αξεσουάρ

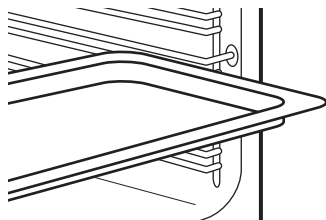
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



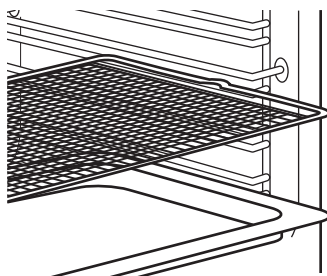
Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

AirFry: Μεταλλική σχάρα



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα AirFry στην τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος από κάτω.

Μη χρησιμοποιείτε τη μεταλλική σχάρα AirFry με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, καθώς το λάδι μπορεί να κάνει την επιφάνειά τους να γλιστράει και να μειώσει τη σταθερότητα της μεταλλικής σχάρας.

Αισθ. Φαγητού

Μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

- $^{\circ}\text{C}$ - η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής. Θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 25°C υψηλότερα από τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.
- $\mathcal{R}$ - η θερμοκρασία στον πυρήνα του φαγητού.

Συστάσεις:

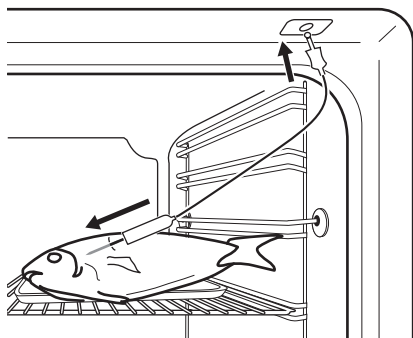
- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.
- Κατά το μαγείρεμα, η βελόνα του αισθητή φαγητού πρέπει να εισαχθεί πλήρως στο σκεύος.

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.

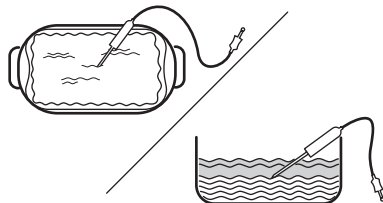
1. Ανάψτε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ή ένα πιάτο και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα φαγητού στο εσωτερικό του σκεύους: **Κρέας, πουλερικά και ψάρι**
Εισαγάγετε ολόκληρη τη βελόνα του αισθητήρα φαγητού στο πιο παχύ μέρος του κρέατος ή του ψαριού.



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.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του αισθ. φαγητού.
5. **ℳ** - 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 αισθητ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

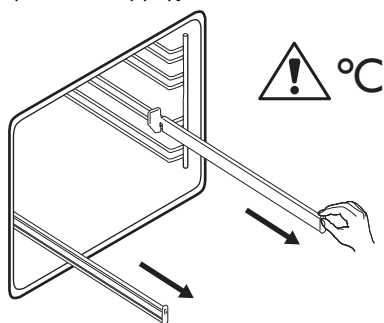
Χρήση: Τηλεσκοπικοί βραχίονες

-  Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

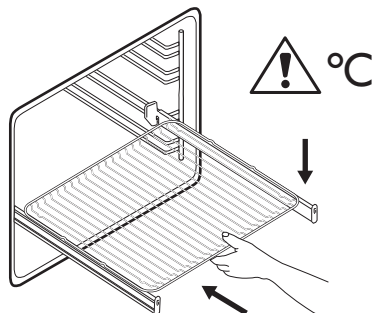
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε εύκολα να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις μεταλλικές σχάρες και τα ταψιά.

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

1. Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.



Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου 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
	Θερμοκρασία

	Αξεσουάρ
	Θέση σχάρας
	Χρόνος μαγειρέματος (λεπ)

Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28 cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26 cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικά, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm
- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm

Υγρός Θερμός Αέρας

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

		°C		
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένα, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35
Κέικ brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	25 - 30

		°C		
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0.5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

				°C	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90

				°C	
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλι- κή σχάρα	2	160	70 - 90
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	Μεταλλι- κή σχάρα	2	170	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm ¹⁾	Θερμός Αέρας	Μεταλλι- κή σχάρα	2	160	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm ¹⁾	Θερμός Αέρας	Μεταλλι- κή σχάρα	2 και 4	160	40 - 60
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψη- σίματος	3	140 - 150	20 - 40
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψη- σίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	Ταψί ψη- σίματος	3	140 - 150	25 - 45
Τοστ ¹⁾	Γκριλ	Μεταλλι- κή σχάρα	4	μέγ.	1 - 5

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα καθαρισμού

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

Καθημερινή χρήση

- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Στεγνώστε το εσωτερικό της συσκευής μόνο με πανί μικροϊνών μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί

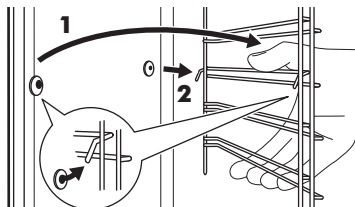
από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

- Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαράς στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Πυρολυτικός Καθαρισμός

Χρησιμοποιήστε την για να καθαρίσετε τη συσκευή και να καούν τα υπολείμματα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



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

Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου.

1. Φροντίστε η συσκευή να είναι κρύα.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
4. Ανάψτε τον φούρνο.
5. Πιέστε το / Καθαρισμός.
6. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού. Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.

STOP - πιέστε για να διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού πριν ολοκληρωθεί. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να σβήσει από την οθόνη το σύμβολο κλειδώματος της πόρτας.

7. Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσει.
8. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του φούρνου.

Καθαρισμός του δοχείου νερού

1. Σβήστε τον φούρνο.
2. Ρίξτε νερό στο δοχείο νερού: 650 ml. Προσθέστε γαλακτικό οξύ: 250 ml. Περιμένετε 60 λεπ.
3. Άδειασμα του δοχείου νερού. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση «Άδειασμα του δοχείου νερού».
4. Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθίσεις αλάτων με ένα μαλακό πανί.
5. Καθαρίστε τον σωλήνα αποστράγγισης με ζεστό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.

Επικοινωνήστε με την εταιρεία ύδρευσης της περιοχής σας για να ελέγξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Ταξινόμηση νερού:	Καθαρίζετε το δοχείο νερού κάθε:
μαλακό	120 ώ - 16 μήνες

Ταξινόμηση νερού:	Καθαρίζετε το δο- χείο νερού κάθε:
μέσης σκληρότητας	90 ώ - 12 μήνες
σκληρό	60 ώ - 8 μήνες
πολύ σκληρό	30 ώ - 4 μήνες

Υπενθυμιση Καθαρισμου

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

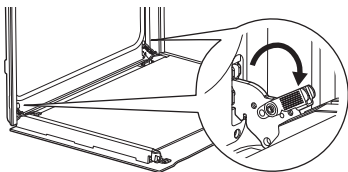
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία:
Πυρολυτικός Καθαρισμός.

Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας

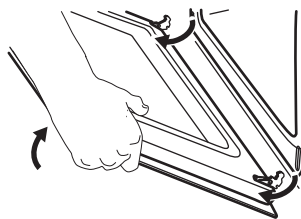
Η πόρτα του φούρνου έχει τρία γυάλινα πάνελ. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρη την οδηγία «Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας» πριν αφαιρέσετε τα γυάλινα πάνελ.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα γυάλινα πάνελ.

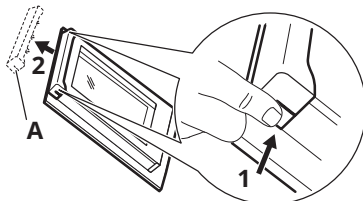
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



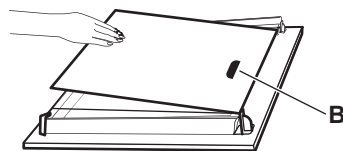
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **A** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απελευθερώσετε το κλιπ στερέωσης.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο και τραβήξτε τα προσεκτικά ένα προς ένα. Ξεκινήστε από το πάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το γυαλί έχει βγει εντελώς από τα στηρίγματα.



8. Καθαρίστε τα γυάλινα πάνελ με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα γυάλινα πάνελ. Μην καθαρίζετε τα γυάλινα πάνελ στο πλυντήριο πιάτων.
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, και κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε τα τζάμια με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / την εκτύπωση στην πλευρά του γυάλινου πάνελ. Η ζώνη εκτύπωσης **B** (εάν υπάρχει)

πρέπει να βλέπει προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
3. Τοποθετήστε το πανί στη βάση του φούρνου.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

Πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300°C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.	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 καθαρισμα.

Περιγραφή προβλήματος	Αιτία και αποκατάσταση
Υπάρχει νερό στο εσωτερικό της συσκευής.	Το δοχείο νερού έχει γεμίσει με πολύ νερό.
Το μαγείρεμα με ατμό δεν λειτουργεί.	Υπάρχει επικάλυψη αλάτων στην οπή εισαγωγής ατμού. Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.
Χρειάζονται περισσότερα από 3 λεπ για να αδειάσει το δοχείο νερού ή για να διαρρεύσει το νερό από το άνοιγμα εισαγωγής ατμού.	Υπάρχει επικάλυψη αλάτων στην οπή εισαγωγής ατμού. Καθαρίστε το δοχείο νερού.
① Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.	

Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Θα βρείτε τη λίστα προβλημάτων στον παρακάτω πίνακα. Όταν το παρακάτω σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Κωδικός και περιγραφή	Αντιμετώπιση
F102 - η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά ή έχει χαλάσει το κλείδωμα της πόρτας.	Κλείστε την πόρτα. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
F111 - Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν

ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.):	
Κωδικός προϊόντος (PNC):	

Σειριακός αριθμός (S.N.):	
------------------------------	--

Τεχνικά στοιχεία

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	480 mm 361 mm 416 mm
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1438 cm ²	
Πάνω αντίσταση	2300 W	
Κάτω αντίσταση	1000 W	
Γκριλ	2300 W	
Κυκλική αντίσταση	1900 W	
Συνολική κατανάλωση	3490 W	
Τάση	220 - 240 V	
Συχνότητα	50 - 60 Hz	
Αριθμός λειτουργιών	20	

Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο πληροφοριών σχετικά με το προϊόν και πληροφορίες σχετικά με το προϊόν σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Ταυτότητα μοντέλου	SPJUTBO 806.002.77
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο

Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	34.5 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

Επιλέγετε 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. Συμβάλλετε 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 απορρίματα. 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	202	Notkun fylgihluta	217
Öryggisleiðbeiningar	204	Ábendingar og góð ráð	219
Uppsetning	207	Umhirða og hreinsun	222
Vörulýsing	208	Bilanaleit	225
Stjórnborð	208	Tæknilegar upplýsingar	226
Fyrir fyrstu notkun	209	Orkunýtni	227
Dagleg notkun	210	Umhverfissjónarmið	228
Viðbótaraðgerðir	215	IKEA ábyrgð	228
Klukkuaðgerðir	216		

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.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu aðeins þann kjöthitamæli sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning



AÐVÖRUN! Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishansa og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

Rafmagnstenging



AÐVÖRUN! Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.

- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.

Notkun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. 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 eldfimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
 - ekki setja ofnáhöld eða aðra hluti beint í botninn á holrúmi heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Upplitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

Gufueldun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem losnar getur valdið bruna:
 - Ekki opna hurð tækisins þegar verið er að elda með gufu.
 - Lokaðu hurð tækisins vandlega eftir að eldun með gufu er lokið.

Umhirða og hreinsun



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar geti brotnað.
- Skiptu um glerplötur umsvifalaust þegar þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrun, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.

Hreinsun með eldglæðingu



ADVÖRUN! Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (reykgufur) meðan á eldglæðingu stendur.

- Meðan á eldglæðingu stendur losnar um gufur sem eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. ungabörnum og fólki með undirliggjandi sjúkdóma.
- Ólíkt mönnum geta sumir fuglar og skriðdýr verið mjög viðkvæm fyrir gufum sem hugsanlega losna við hreinsunarferli allra ofna sem búnir eru eldglæðingu. Lítil gæludýr geta einnig verið mjög viðkvæm fyrir staðbundnum hitabreytingum í

námunda við ofna með eldglæðingu meðan á hreinsunarferli með eldglæðingu stendur yfir.

- Áður en sjálfshreinsunarferli með eldglæðingu er sett í gang skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - Alla hluti sem hægt er að losa (þar á meðal plötur, plötubera í hliðum / framlengda plötubera o.s.frv. sem fylgja vörunni) sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta einnig gefið frá sér lítilla skaðlegar reykguður.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu og fyrsta notkun með hámarkshita fela í sér notkun með háum hita sem getur losað gufur frá leyfum eftir eldun og byggingarefni og er því sterklega mælt með fyrir notendur að:
 - Tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - Tryggja góða loftræstingu meðan á fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir hana.
- Tryggja að gæludýr (sérstaklega fuglar) séu hafðir eins langt frá heimilistækinu og mögulegt er meðan á hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir það. Æskilegt væri að hafa þau í öðru rými meðan á eldglæðingu stendur og þangað til heimilistækið hefur kólnað niður í stofuhita. Tryggja verður góða loftræstingu meðan á eldglæðingu stendur og eftir hreinsun (þangað til heimilistækið hefur kólnað) og eftir fyrstu notkun með hámarkshita.

Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.

- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við sveitarfélagið þitt til að fá upplýsingar um hvernig er rétt að farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn og gæludýr festist inni í heimilistækinu.
- **Umbúðir:**
Umbúðaeftirbúið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

Uppsetning

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

- i** Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

⚠ AÐVÖRUN! Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

- i** Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

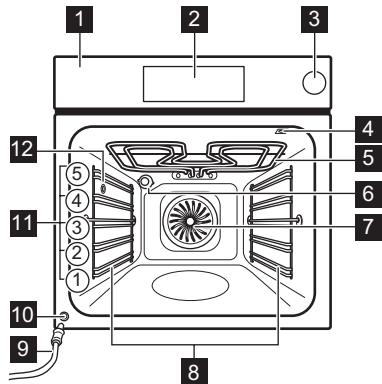
Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1380	3 x 0.75
hámark 2300	3 x 1
hámark 3680	3 x 1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnstankur
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós

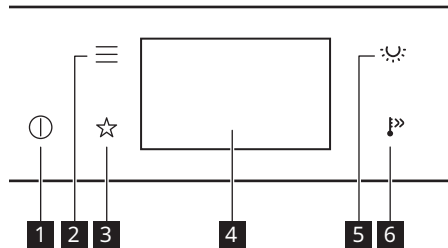
- 7 Vifta
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Afrennslisrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuúttak

Aukabúnaður

- **Vírhilla** x 1
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **AirFry: Vírhilla** x 1
Til að steikja mat með minni olíu eða án bökunarpappírs.
Hámarksálag: 5.kg
- **Food Sensor (Matvælaskynjari)** x 1
Til að mæla eldun á matvælum.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð

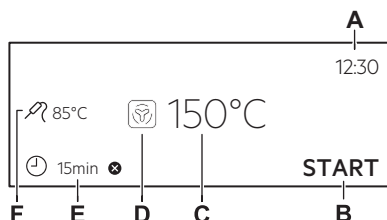


1	ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKKT) Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
---	---

2	Menu (Valmynd) Sýnir lista yfir valkosti 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 aðgerð-inni: Fast Heat Up (Hröð upphit-un).

Skjár

Skiár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



- A. Time of Day (Tími dags)
- B. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
- C. Temperature (Hitastig)
- D. Upphitunaraðgerðir
- E. Timer (Tímastillir)
- F. Food Sensor (Matvæslaskynjari) (aðeins valdar qerðir)

Skjávísar	
OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
<	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.

Skjávísar	
	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
	Heimilistækið er læst.
	Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
	Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
	Spnettiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
	Til að afturkalla stillinguna.

- i** Skjárinn sýnir ýmis skilaboð. Þegar skilaboðagluggi birtist, skaltu ýta á skjáinn til að halda áfram.

Fyrir fyrstu notkun



AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Pú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðqjafa), 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.

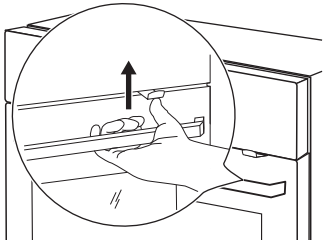
1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. 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 hillustuðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

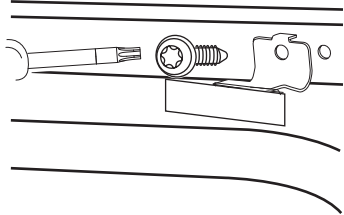
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

- 1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.
- 2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

- 1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.
- 2. Settu skrufuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.



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 tilbúnar máltíðir (t.d. franskar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	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.

	Dough Proving (Hefun deigs) Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.
---	---

 Ljósið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRADGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bökunarplötu fylltar með vatni, og nota hitapolnar glerkrúkkur með smellujárni eða skrufloki 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 affrystingar 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)

	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.
	Pizza Function (Pítsuaðgerð) Best til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri hita neðan frá.
	Bread Baking (Brauðbakstur) Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpuinni.

**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 táknið fyrir hitaaðgerð til að fara í undirvalmynd.
 3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
 4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
 5. Ýttu á START.
- Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Matarskynjari.
6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
 7. Slökktu á heimilistækinu.

Stilling: Gufuhitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.

2. Stilltu gufuhitunaraðgerðina.
3. Ýttu á OK. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
4. Stilltu hitastigið.
5. Ýttu á OK.
6. Ýttu á hlífina á vatnsgeyminn til að opna hana.
7. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 900 ml) þar til að hljóðmerkið heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin. Ekki fylla vatnsgeyminn yfir hámarksrými hans. Það er hættu á vatnsleka, frárennsli og húsgögn geta skemmist.



ADVÖRUN! Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimur efnum eða áfengum vökvum í vatnsgeyminn.

8. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína.
 9. Ýttu á START.
- Þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi heyrst 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.
 13. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Afgangsvatnið getur safnast saman í holrými ofnsins. Bíddu í að lágmarki 60 mín eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að heitt vatn komi út um vatnsúttakslokuna.



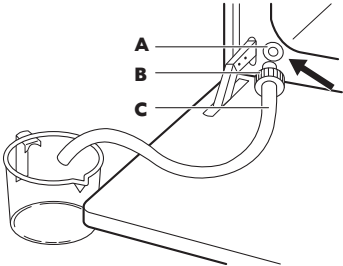
ADVÖRUN! Heimilistækið er heitt. Hætta er á bruna. Farðu varlega þegar þú tæmir vatnstankinn.

Vatnstankurinn tæmdur

Vatnsgeymisvísir	
	Tankurinn er fullur.
	Tankurinn er hálffullur.
	Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

Ef þú setur of mikið vatn í tankinn mun öryggisventillinn flytja umframvatn í botninn á holrými ofnsins.

- 1. Slökktu á heimilistækinu. Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt.
- 2. Tengdu afrennslsrörið **C** við útlæðisventilinn **A** í gegnum tengilinn **B**.



- 3. Hafðu endann á rörinu fyrir neðan **A** og ýttu endurtekið á **B** til að safna saman því vatni sem eftir er.
- 4. Aftengdu **C** og **B** og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.

 Ekki nota frárennslisvatnið til að fylla tankinn aftur.

Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Lýsing
Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Cleaning (Hreinsun)	Dregur upp lista af hreinsikerfum.

Réttur á matseðli		Lýsing
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
Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldg-læðingu, hröð)	Tímalengd: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldg-læðingu, venjuleg)	Tímalengd: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldg-læðingu, áköf)	Tímalengd: 2 h 30 min.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirval-mynd	Lýsing
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnal-æsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysni.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
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.
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.
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 slökkva 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. Hurðin er læst þegar slökkt er á heimilistækinu.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu endurtaka skrefin hér að ofan.

Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá Klukkuaðgerðir.

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Klukkuaðgerðir

Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn 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 upphitunaraðgerðinni.
	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

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 skjárin 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 skjárin sýnir aðalskjáinn.

Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á .

2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á OK.

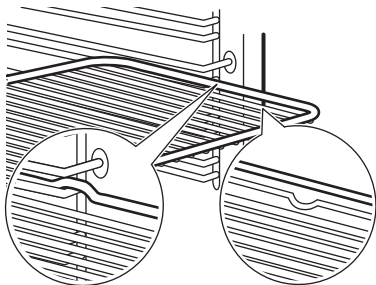
Notkun fylgihluta

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

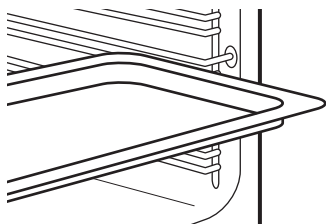
Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhilla



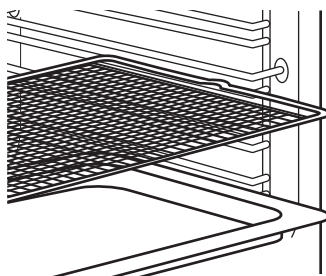
Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakkðu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með halla að bakhlíð ofnrýmisins.

AirFry: Vírhilla



Settu AirFry vírhilluna í þriðju hillustöðu. Settu bökunarplötuna undir.

Settu ekki AirFry vírhilluna á útdraganlegu rennurnar þar sem olían gæti gert yfirborðið á þeim sleipt og dregið úr stöðugleika vírhillunnar.

Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- $^{\circ}\text{C}$ - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25°C hærra en kjarnahiti matarins.
-  - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

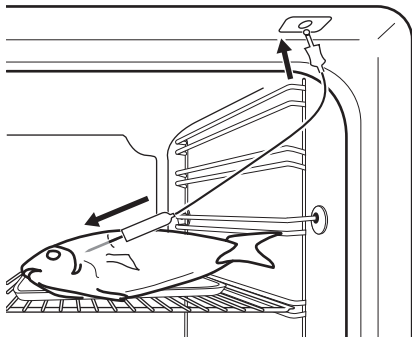
- Hræfnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Heimilistækið reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, hitunaraðgerð og hitastigi.

Eldað með: Food Sensor
(Matvælaskynjari)

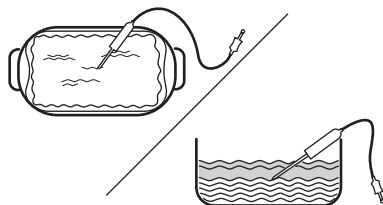
⚠ AÐVÖRUN! Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð eða ílátid 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 heyrir hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir 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.

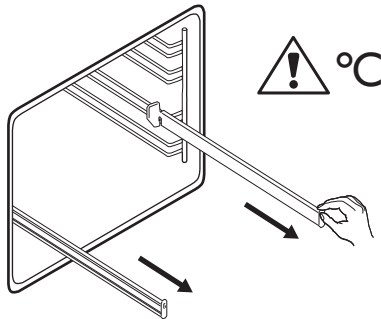
Nota skal: Útdraganlegar rennur

i Geymdu leiðbeiningar fyrir útdraganlegar rennur fyrir framtíðarnotkun.

Útdraganlegar rennur aðstoða þig við að setja í og fjarlægja vírhillur og plötur á auðveldari hátt.

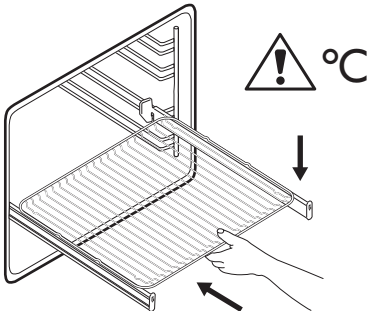
⚠ VARÚÐ! Ekki hreinsa útdraganlegu rennurnar í uppþvottavél. Ekki smyrja útdraganlegu rennurnar.

1. Dragðu út hægri og vinstri útdraganlegu rennurnar.



2. Settu vírhilluna á útdraganlegu rennurnar og ýttu þeim varlega inn í

ofninn. Gættu þess að ýta útdraganlegu rennunum alveg inn í ofninn áður en þú lokar ofnhurðinni.



Ábendingar og góð ráð

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur

	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
- **Bökunarfát** - 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	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sæta-brauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30

		°C		
Smákökur úr bök- udeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekab- akki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekab- akki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekab- akki	180	3	35 - 45
Eggjakaka græn- metisætunnar	pítsufat á vírhilla	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekab- akki	180	4	25 - 30

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Conventional Cook- ing (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunar- plata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	Bökunar- plata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	Bökunar- plata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Conventional Cook- ing (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	Vírhilla	2	160	70 - 90
Fitulus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Conventional Cook- ing (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitulus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefð- bundnum blæstri)	Vírhilla	2	160	40 - 50

				°C	
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Stökk lítil kaka	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40
Stökk lítil kaka	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Stökk lítil kaka	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hámark	1 - 5

1) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

Umhirða og hreinsun

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þríf

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjklút 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.
- Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjklút eftir hverja notkun.

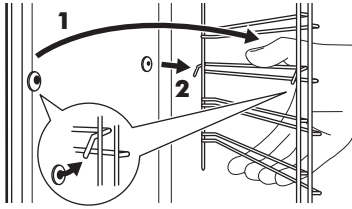
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjklút 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 framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Settu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.
- Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

Pyrolytic Cleaning (Hreinsun með eldglæðingu)

Notaðu það til að þrifa heimilistækið og brenna leifarnar af.

- ⚠ AÐVÖRUN!** Hætta er á bruna.
- ⚠ VARÚÐ!** Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
 2. Fjarlægðu alla aukahluti.
 3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
 4. Kveiktu á heimilistækinu.
 5. Ýttu á / Cleaning (Hreinsun).
 6. Veldu hreinsunarstillinguna.
- Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Kælivifan virkar á meiri hraða.

STOP - ýttu á til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið.

Notaðu ekki heimilistækið fyrr en táknið fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.

7. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað alveg áður en þú hreinsar það.

8. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút. Fjarlægðu leifar úr ofnbotninum.

Vatnstankurinn hreinsaður

1. Slökktu á heimilistækinu.
2. Helltu vatni í vatnsgeyminn: 650 ml. Bæta við mjólkursýru: 250 ml. Bíddu í 60 mín.
3. Tæmdu vatnsgeyminn. Sjá Dagleg notkun, Vatnstankurinn tæmdur.
4. Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút.
5. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

Vatnsflokkun:	Hreinsaðu vatnsgeyminn hverja:
mjúkt	120 klst - 16 mánuðir
meðallagi hart	90 klst - 12 mánuðir
hart	60 klst - 8 mánuðir
mjög hart	30 klst - 4 mánuðir

Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

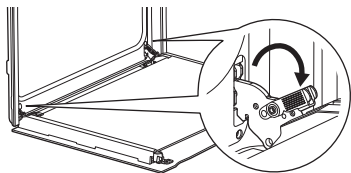
Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

Hurð fjarlægð og ísett

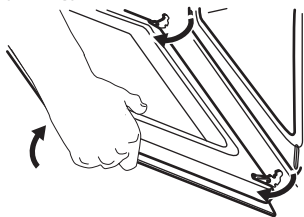
Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur fjarlægt ofnhurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Lestu allar leiðbeiningar um „Fjarlægja og setja upp hurð“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

- ⚠ VARÚÐ!** Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

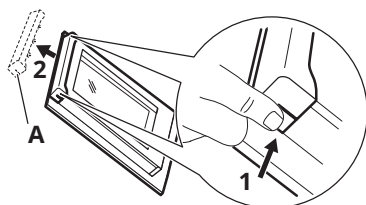
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



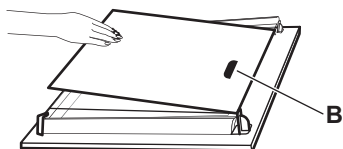
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmikantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnina á glerplötunum og dragðu þær varlega út eina í einu. Byrjaðu á efstu plötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alveg út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu koma glerplötunni, hurðarklæðningunni, og ofnhurðinni fyrir, og læstu krækjunum á báðum lömum.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í rétttri röð. Hugaðu að tákningu / áletrun á hlið glerplötunnar.

Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Skipt um ljósið



ADVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.



VARÚÐ! Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitaþolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

Bilanaleit

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir.
	Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
	Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.
Það er vatn í rými heimilis-tækisins.	Vatnsgeymirinn var fylltur með of miklu vatni.
Gufueldun virkar ekki.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins.
	Það er ekkert vatn í vatnsgeyminum.
Það tekur meira en 3 mín að tæma vatnsgeyminn eða ef vatnið lekur út um gufuiinntaksopið.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins. Hreinsaðu vatns-tankinn.
 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 slökva á heimilistækinu.

Kóði og lýsing	Úrræði
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 snerti-flötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbordið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):	
Vörunúmer (PNC):	
Raðnúmer (S.N.):	

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	480 mm 361 mm 416 mm
Flatarmál bökunarplötu	1438 cm ²	
Efsta hitunareining	2300 W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	2300 W	
Hringur	1900 W	
Heildarmálgildi	3490 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 - 60 Hz	
Fjöldi aðgerða	20	

Orkunýtni

Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	IKEA
Auðkenni tegundar	SPJUTBO 806.002.77
Orkunýtnistuðull	81.2
Orkunýtingarflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/hringrás
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.69 kWh/hringrás
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	34.5 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 lágorkuham	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 lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu
Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrir 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 vörumerkingunni.

GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	229	Uso degli accessori	245
Istruzioni di sicurezza	231	Consigli e suggerimenti	247
Installazione	235	Cura e pulizia	250
Descrizione del prodotto	236	Risoluzione dei problemi	253
Pannello dei comandi	236	Dati tecnici	255
Prima di utilizzare l'apparecchiatura	237	Efficienza energetica	255
per la prima volta		Considerazioni sull'ambiente	257
Uso quotidiano	238	Garanzia IKEA	257
Funzioni aggiuntive	243		
Funzioni orologio	244		

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.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Usare esclusivamente la termosonda consigliata per questa apparecchiatura.

Istruzioni di sicurezza

Installazione



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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare 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 prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare la spina alla presa elettrica.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.

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.

- 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:
 - Non aprire lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura a 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.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.

- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, 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.

Pulizia per pirolisi

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni / incendi / emissioni chimiche (fumi) in modalità pirolitica.

- Durante la pulizia per pirolisi, vengono rilasciati fumi che non sono dannosi per gli esseri umani, compresi neonati o persone con condizioni mediche.
- A differenza dell'uomo, alcuni uccelli e rettili possono essere estremamente sensibili ai potenziali vapori emessi durante il processo di pulizia di tutti i forni pirolitici. Anche i piccoli animali domestici possono risultare molto sensibili agli sbalzi di temperatura localizzata nelle vicinanze di tutti i forni pirolitici durante il programma di pulizia per pirolisi.
- Prima di eseguire la pulizia automatica per pirolisi, rimuovere dalla cavità del forno:
 - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti

- qualsiasi oggetto rimovibile (compresi ripiani, guide laterali / guide telescopiche forniti in dotazione con il prodotto), in particolare qualsiasi pentola, padella, teglia, utensile antiaderente, ecc.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La temperatura della pulizia per pirolisi e del primo utilizzo a temperatura massima sono operazioni ad alta temperatura che possono rilasciare fumi dai residui di cottura e dai materiali di costruzione, pertanto si consiglia vivamente ai consumatori di:
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo ogni pulizia per pirolisi.
 - assicurare una buona ventilazione durante e dopo il primo utilizzo alla massima temperatura.
- Assicurarsi che tutti gli animali domestici (soprattutto gli uccelli) siano allontanati il più possibile dall'apparecchiatura durante e dopo la pulizia per pirolisi e il primo utilizzo alla massima temperatura. Durante il ciclo pirolitico e fino al raffreddamento dell'apparecchiatura a temperatura ambiente è preferibile tenere gli animali domestici in un'altra stanza. Garantire una buona ventilazione durante e dopo il ciclo pirolitico e il ciclo di primo utilizzo alla massima temperatura (fino al raffreddamento dell'apparecchiatura).

Illuminazione interna



AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.

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

Assistenza

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

Smaltimento



AVVERTENZA! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale dell'imballaggio:** Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale dell'imballaggio nei contenitori forniti a

tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

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

Montaggio

i Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

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

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

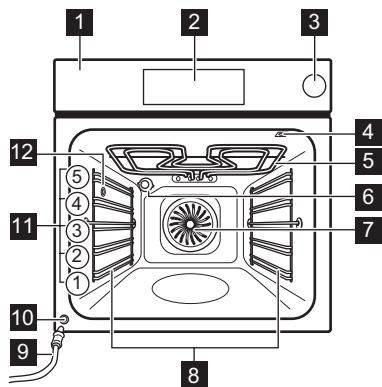
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm ²)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

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

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Presa per la termosonda
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola

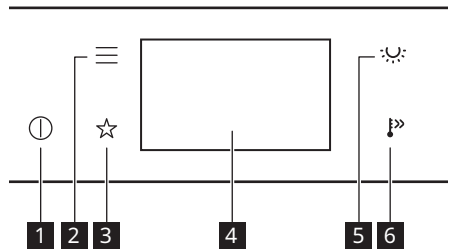
- 8 Supporto ripiano, rimovibile
- 9 Tubo di scarico
- 10 Valvola di scarico dell'acqua
- 11 Posizioni ripiano
- 12 Uscita vapore

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.
- **AirFry: Ripiano a filo** x 1
Per friggere gli alimenti con meno olio o senza carta da forno.
Carico massimo: 5.kg
- **Termosonda** x 1
Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche** x 1 set
Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo

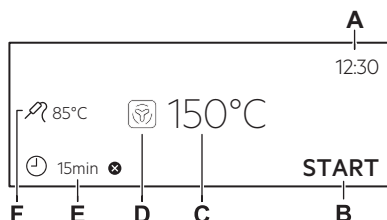


1	ON / OFF Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.
3	Preferiti Elenca le impostazioni preferite.
4	Display Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

5	Interruttore lampadina Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Imposta ora
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funzioni cottura
- E. Timer
- F. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display	
OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.

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

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

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Prima connessione

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

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, 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.

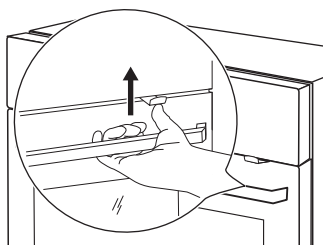
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

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.

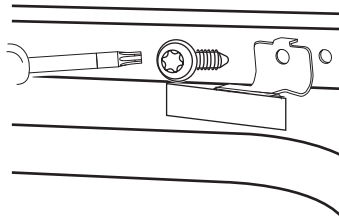
Per aprire la porta del forno col blocco sicurezza bambini:

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



Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:

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



Uso quotidiano

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

Funzioni cottura

STANDARD

	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
---	---

	Doppio grill ventilato Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
	Cottura ventilata Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	Cibi congelati Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primaverili).
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	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.
	Lievitazione pasta Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.

 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 dolce 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.
	Scongelo 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

	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.
	Funzione Pizza Ideale per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	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.

	Umidità bassa La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sfornati. 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: Funzione cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Impostare la funzione di cottura a vapore.
3. Premere **OK**. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura.
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 900 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. 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**.
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.
13. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno. Attendere almeno 60 min dopo ogni

utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.



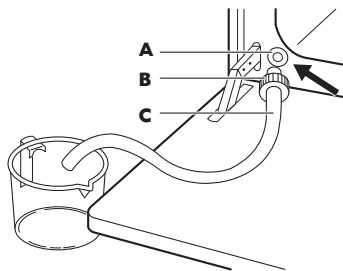
AVVERTENZA! L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è pieno.
	Il serbatoio è mezzo pieno.
	Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnerne l'elettrodomestico. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare **C** e **B** e asciugare il vano interno del forno con una spugna morbida.



Non utilizzare l'acqua scaricata per riempire nuovamente 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
Pulizia per pirolisi, rapido	Durata: 1 h.
Pulizia per pirolisi, normale	Durata: 1 h 30 min.
Pulizia per pirolisi, intenso	Durata: 2 h 30 min.

Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

Sottomenu	Descrizione
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

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

Assistenza tecnica

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

Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile

regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

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

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
 2. Premere .
 3. Premere . Inserire Cottura guidata.
 4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
 5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura e premere START .
- Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Funzioni aggiuntive

Preferiti ☆

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

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

Blocco tasti

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

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

Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .

3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegner l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili. La porta è bloccata quando l'apparecchiatura è spenta.

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

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

Spegnimento automatico

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

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il

tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

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

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo

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

Funzioni orologio

Descrizione funzioni orologio

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

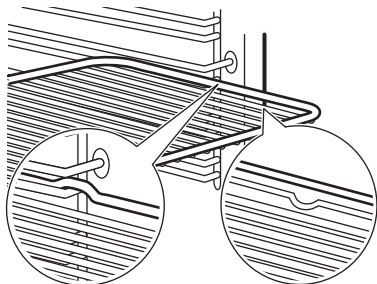
1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

Uso degli accessori

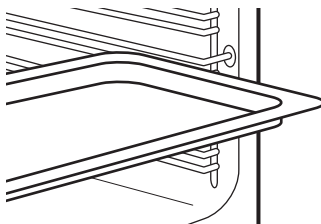
 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

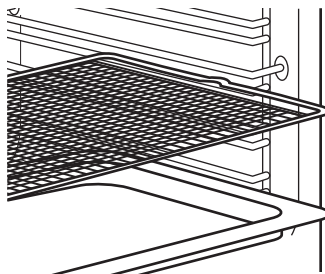
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo

Inserire il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.

Lamiera dolci / Teglia profonda

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

AirFry: Ripiano a filo

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

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

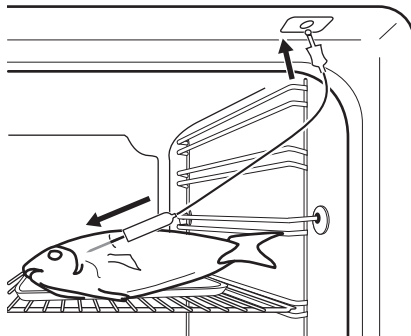


AVVERTENZA! Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

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:

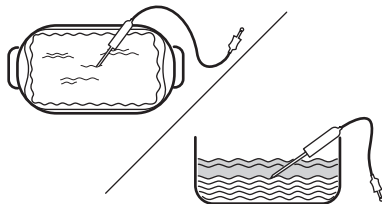
Carne, pollame e pesce

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.

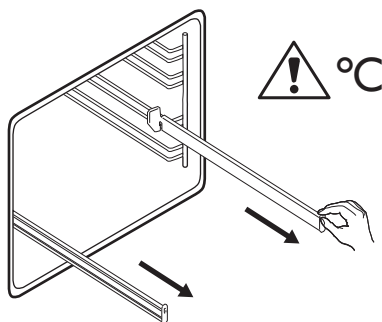
Usando: Guide telescopiche

-  Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

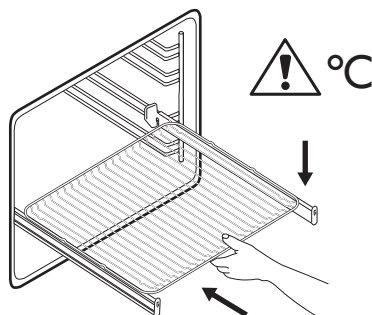
Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

-  **ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche nella lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1. Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.



2. Collocare la griglia sulle guide telescopiche e spingere queste ultime delicatamente all'interno del forno. Accertarsi di inserire completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.



Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

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

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

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

Cottura ventilata umida

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

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di Spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35

		°C		
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
Biscotti pasta frolla	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40
Biscotti pasta frolla	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Biscotti pasta frolla	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

Cura e pulizia

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

Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura

per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

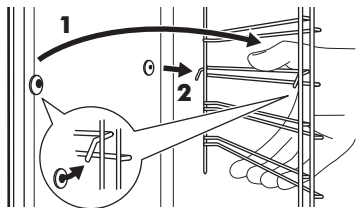
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

Pulizia per pirolisi

Utilizzarlo per pulire l'apparecchiatura e bruciare i residui.



AVVERTENZA! Rischio di ustioni.



ATTENZIONE! Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Non avviare la funzione se non viene chiuso completamente lo sportello del forno.

1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Premere $\equiv$ / Pulizia.
6. Selezionare la modalità di pulizia. Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. La ventola di raffreddamento funziona a una velocità più elevata.

STOP - premere per interrompere la pulizia prima che sia terminata.

Non utilizzare l'apparecchiatura fino a che il simbolo di blocco sportello non scompaia dal display.

7. Al termine della pulizia, spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
8. Pulire l'interno del forno con un panno morbido. Rimuovere il residuo dal basso del forno.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegner l'elettrodomestico.
2. Versare acqua nel serbatoio: 650 ml. Aggiungere l'acido lattico: 250 ml. Attendere 60 min.
3. Svuotare il serbatoio dell'acqua Fare riferimento a Uso quotidiano, Svuotamento del serbatoio dell'acqua.
4. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
5. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

Contattare il fornitore per controllare il livello di durezza dell'acqua.

Classificazione dell'acqua:	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni:
dolce	120 h - 16 mesi
moderatam. dura	90 h - 12 mesi
dura	60 h - 8 mesi
molto dura	30 h - 4 mesi

Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia per pirolisi.

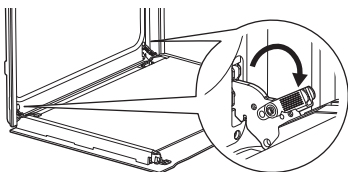
Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di rimuovere i pannelli in vetro.

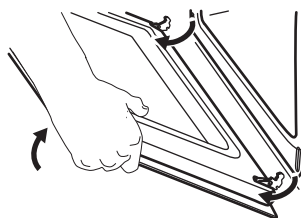


ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

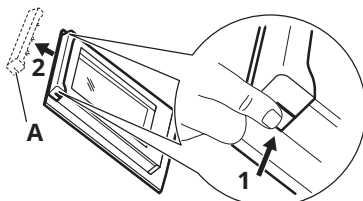
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



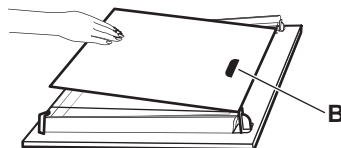
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Prendere i pannelli di vetro della porta per il bordo superiore e tirarli fuori uno alla volta con attenzione. Procedere iniziando dal pannello superiore. Verificare che il vetro esca completamente dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli di vetro, la cornice della porta e la porta del forno, chiudere i fermi di entrambe le cerniere.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in

vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Sostituzione della lampadina



AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica.

La lampadina può essere rovente.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.

3. Posizionare il panno sulla base del forno.



ATTENZIONE! Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

Risoluzione dei problemi



AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

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.
È presente dell'acqua nella cavità dell'apparecchiatura.	Il serbatoio dell'acqua è stato riempito con troppa acqua.
La cottura a vapore non funziona.	Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore.
	Non è presente acqua nel serbatoio dell'acqua.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dal foro di entrata vapore occorrono più di 3 min.	Vi sono residui di calcare nel foro di entrata vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.
 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.	

Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area della lamiera dolci	1438 cm ²	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	1900 W	
Valutazione totale	3490 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	20	

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	SPJUTBO 806.002.77
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l

Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	34.5 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	258	Bruke tilbehøret	272
Sikkerhetsanvisninger	260	Råd og Tips	274
Montering	263	Stell og rengjøring	277
Produktbeskrivelse	263	Feilsøking	279
Betjeningspanel	264	Tekniske data	281
Før førstegangs bruk	265	Energieffektivitet	281
Daglig bruk	266	Beskyttelse av miljøet	282
Tilleggsfunksjoner	270	IKEA-Garanti	283
Klokkefunksjonene	271		

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.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

- Bruk kun 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 jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller

sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

Bruk

 **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan 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:
 - Ikke åpne døren til produktet under dampkoking.
 - 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 stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dørglasspanelene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

 **ADVARSEL!** Fare for skade / brann / kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Under pyrolytisk rengjøring frigjøres damp som ikke er skadelig for mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.

- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner. Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon, fjern følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - Alle gjenstander som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner/teleskopskinner osv. som følger med produktet), spesifikt gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, redskaper osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring og første maksimale temperaturbruk er operasjoner med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matrester og konstruksjonsmaterialer, da dette anbefales på det sterkeste å:
 - Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktet under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperatur. Å holde dem i et annet rom vil være det foretrukne alternativet under den pyrolytiske syklusen og til produktet er avkjølt til romtemperatur. God ventilasjon

må forsynes under og etter (til produktet er nedkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklusen.

Innvendig lys



ADVARSEL! Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallshåndtering



ADVARSEL! Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.
- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje:** Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

Montering

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering

i Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

⚠ ADVARSEL! Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

i Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

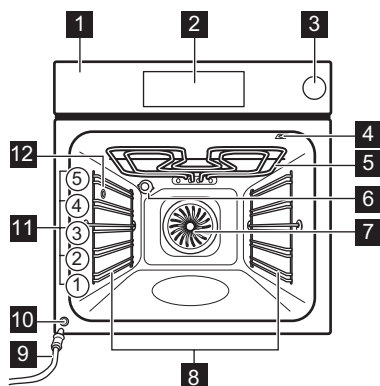
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm 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** Uttakbare brettstiger
- 9** Avløpsrør
- 10** Vannutløpsventil
- 11** Hyllenivåer
- 12** Damputtak

Tilbehør

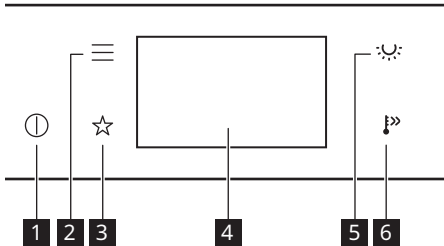
- **Rist x 1**
For kokekar, kakeformer, steker.

- **Stekebrett** x 1
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1
For å bake og steke eller for å samle opp fett.
- **AirFry: Rist** x 1
Å steke mat med mindre olje eller uten bakepapir.

- Maksimal mengde: 5.kg
- **Steketermometer** x 1
For å måle hvor langt maten er stekt.
 - **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
For hyller og brett.

Betjeningspanel

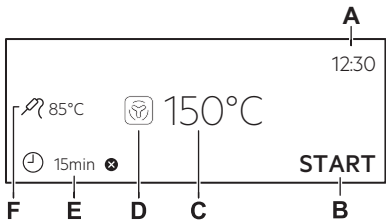
Oversikt over betjeningspanel



1	På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
3	Favoritter Viser favorittinnstillingene.
4	Display Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



- A. Tid på dagen
- B. START / STOPP
- C. Temperatur
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer
- F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer	
OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
<	Gå ett nivå tilbake på menyen.
↶	Angre siste handling.
⏻	For å slå alternativene på og av.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Lydsignalfunksjonen aktiveres.
🛑	Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.

Displayindikatorer	
	Kun popup-meldingen aktiveres.
	Utsatt start-funksjonen er aktivert.

Displayindikatorer	
	Slik sletter du innstillingen.

 Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

Før førstegangs bruk

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

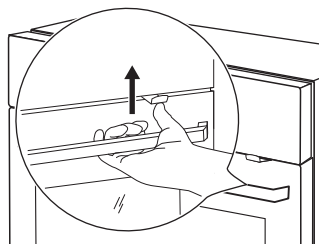
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

Mekanisk barnesikring

Ovnens mekaniske barnesikring er installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

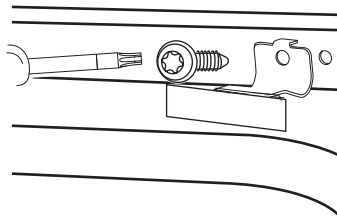
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



Slik fjerner du barnesikringen:

1. Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen.
2. Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.



Daglig bruk

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Varmefunksjoner

STANDARD

	Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
	Gratinering med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. 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 hyllnivå.
	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 hyllnivået.
	Deigheving Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.

 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 hyllnivået.
	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.
	Langtidssteiking 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

	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 hyllennivåer.
	Pizzafunksjon Best for å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	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.

	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: Ovnsfunksjoner med damp

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Still inn dampoppvarmingsfunksjonen.

3. Trykk på **OK**. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen.
5. Trykk på **OK**.
6. Trykk på dekelet til vanntanken for å åpne det.
7. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 900 ml), til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. 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**.
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.
 13. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen. Vent minst 60 min etter hver bruk for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

- ⚠ ADVARSEL!** Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

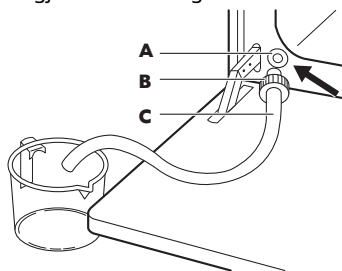
Tømming av vanntanken

Vanntank-indikator	
	Beholderen er full.
	Tanken er halvfull.

Vanntank-indikator	
	Tanken er tom. Fyll på tanken.

Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavløpet føre det overflødige vannet tilbake til bunnen av ovnsrommet.

1. Slik slår du av produktet. La ovnsdøren stå åpen og vent til produktet er kaldt.
2. Koble avløpsrøret **C** til utløpsventilen **A** gjennom koblingen **B**.



3. Hold enden av røret under nivået på **A** og trykk på **B** gjentatte ganger for å samle opp gjenværende vann.
4. Løsne **C** og **B** og tørk innsiden av ovnen med en myk svamp.

- i** Ikke bruk det tømte vannet til å fylle vanntanken igjen.

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 produkt-konfigurasjonen.

Meny-element		Beskrivelse
Oppsett	Oppsett	For å angi produkt-konfigurasjonen.
	Service	Viser programvare-versjon og konfigu-rasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Underme-ny	Beskrivelse
Pyrolytisk rengjø-ring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjø-ring, nor-mal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjø-ring, in-tens	Varighet: 2 h 30 min.

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.
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.
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. Døren er låst når produktet er slått av.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnsllys, 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 varmekontrollen 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.

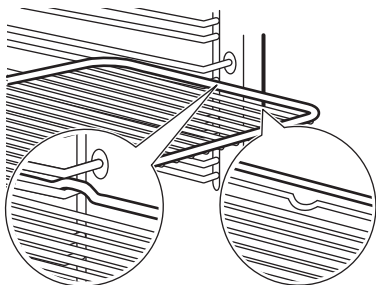
Bruke tilbehøret

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

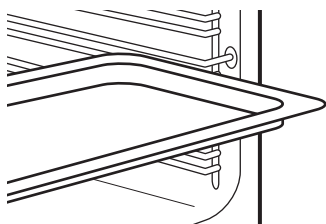
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



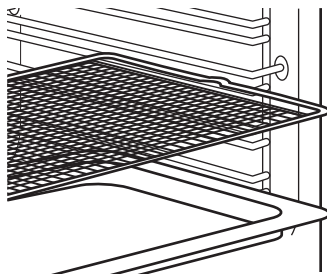
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

AirFry: Rist



Plasser AirFry risten på det tredje hyllennivået. 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:

- °C – temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.
-  - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

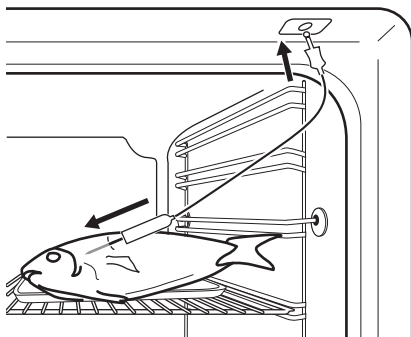
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

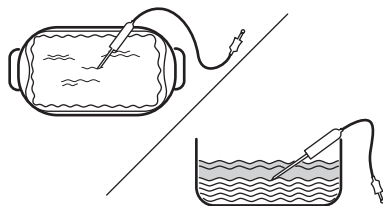
Matlaging med: Steketermometer

⚠ 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.

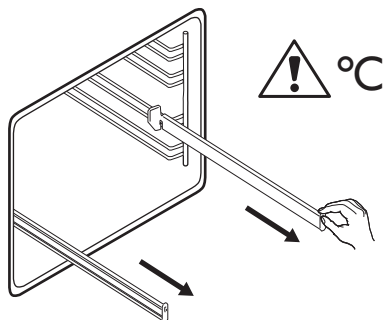
Slik gjør du: Teleskopiske glideskinner

-  Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

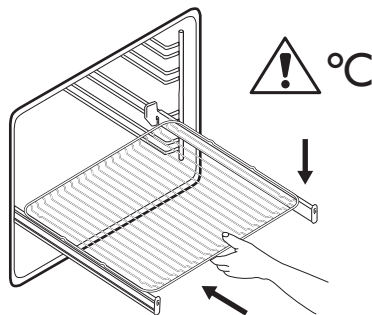
Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

⚠ FORSIKTIG! Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

1. Trekk ut høyre og venstre teleskopskinne.



2. Sett risten på teleskopskinnene, og skyv dem forsiktig inn i ovnen. Sørg for at teleskopskinnene er skjøvet helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.



Råd og Tips

Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de reflekseive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35

		°C		
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, po-sjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavs-grønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over og Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	Rist	2	180	70 - 90
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Over og Undervarme	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Mørdeigkjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40
Mørdeigkjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Mørdeigkjeks	Over og Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45
Ristet brød ¹⁾	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

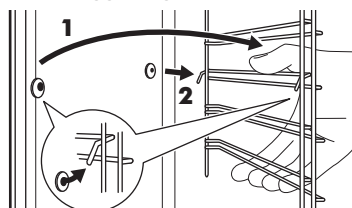
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.

⚠ ADVARSEL! Det er fare for brannskader.

⚠ FORSIKTIG! Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.

3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

4. Slå på produktet.

5. Trykk på  / Rengjøring.

6. Velg rengjøringsmodusen.

Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

7. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.

8. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

Rengjøring av vanntanken.

1. Slå du av produktet.
2. Hell vann i vanntanken: 650 ml. Tilsett melkesyre: 250 ml. Vent i 60 min.
3. Tøm vanntanken. Referer til Daglig bruk, Tømme vanntanken.
4. Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.
5. Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardhetsnivået.

Vannklassifisering:	Rengjør vanntanken hver:
bløtt	120 t – 16 måneder
middels hardt	90 t – 12 måneder
hardt	60 t – 8 måneder
meget hardt	30 t – 4 måneder

Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

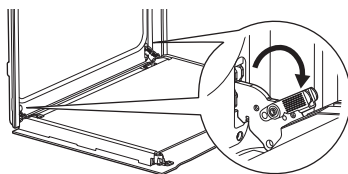
Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

Fjerning og montering av døren

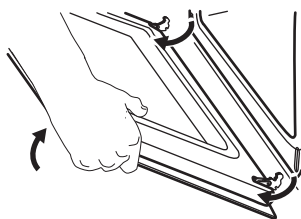
Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele instruksjonen for å fjerne og montere døren før du fjerner glasspanelene.

⚠ FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

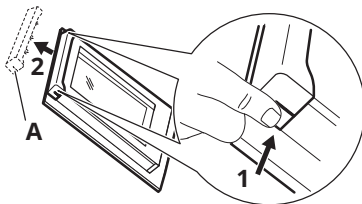
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

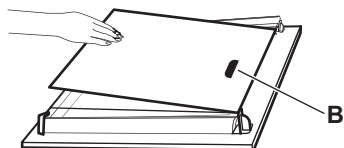


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold i dørlisten A øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørglasspanelene på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter

ett. Start fra topppanelet. Sørg for at glasset sklir helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring monterer du glasspanelene, dørlisten og ovnsdøren og lukker låsene på begge hengslene. Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL! Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ FORSIKTIG! Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

Feilsøking

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva 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, se 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.
Det er vann i produktet.	Vanntanken ble fylt med for mye vann.

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Matlaging med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
	Det er ikke vann i vanntanken.
Det tar mer enn tre min å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.
① Strømbryter avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbryter.	

Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Stekebrett	1438 cm ²	
Overelement	2300 W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	
Total rangering	3490 W	
Spenning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antall funksjoner	20	

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	SPJUTBO 806.002.77
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	34.5 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, slår 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-/ LEVERINGSDOKUMENTET!

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	284	Utilizar os acessórios	299
Instruções de segurança	286	Sugestões e dicas	302
Instalação	289	Manutenção e limpeza	305
Descrição do produto	290	Resolução de problemas	308
Painel de comandos	291	Dados técnicos	309
Antes da primeira utilização	292	Eficiência energética	310
Utilização diária	293	Preocupações ambientais	311
Funções adicionais	297	Garantia IKEA	311
Funções do relógio	298		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.

Instruções de segurança

Instalação



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

Ligação elétrica



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um 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.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- 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.

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.

- 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:
 - Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a 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.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o

contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Limpeza pirolítica

 **AVISO!** Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no modo pirolítico.

- Durante a limpeza pirolítica, são libertados fumos que não são prejudiciais para os seres humanos, incluindo bebés ou pessoas com problemas de saúde.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos. Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos quando o programa de autolimpeza pirolítica está em funcionamento.
- Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
 - Todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras, calhas laterais/ telescópicas, etc. fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima são operações a altas temperaturas que podem libertar fumos dos resíduos de cozinhados e materiais de construção e, por isso, aconselha-se vivamente aos consumidores:
 - Garantir uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
 - Garantir uma boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Certifique-se de que todos os animais de estimação (especialmente as aves) são transportados o mais longe possível do local onde se encontra o aparelho durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima. Mantê-los numa divisão diferente seria a opção preferida durante o ciclo pirolítico e até o aparelho arrefecer novamente até à temperatura ambiente. Deve ser fornecida uma boa ventilação durante e após o ciclo pirolítico (até ao arrefecimento do aparelho) e o primeiro ciclo de utilização com a temperatura máxima.

Iluminação interna

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente:

Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação

 **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Retire a porta para evitar que crianças e animais fiquem presos no interior do aparelho.
- **Material de embalagem:**
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como PE, PS, etc. Elimine o material de embalagem nos recipientes fornecidos para este fim nas instalações locais de gestão de resíduos.

Instalação

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

- **AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.
- O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.
- Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

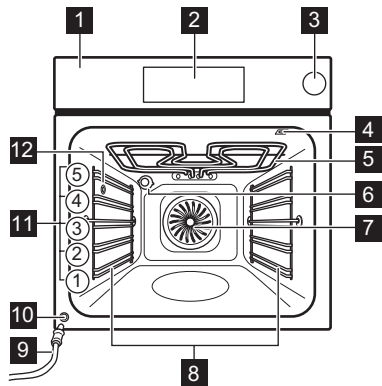
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
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

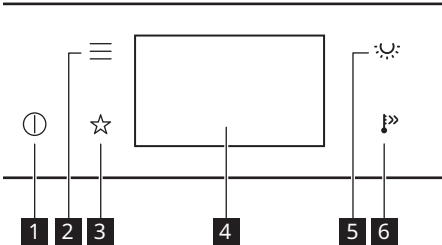
- 8 Apoio para prateleira, amovível
- 9 Tubo de escoamento
- 10 Válvula de saída da água
- 11 Nível das prateleiras
- 12 Saída de vapor

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **AirFry. Prateleira em grelha** x 1
Para fritar alimentos com menos óleo ou sem papel vegetal.
Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de comandos

Descrição geral do painel de comandos



1	On / Off Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
3	Favoritos Lista as definições favoritas.
4	Visor Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento Rápido Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

Visor

Visor com funções chave definidas.

A. Hora
B. INICIAR / PARAR
C. Temperatura
D. Tipos de aquecimento
E. Temporizador
F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor	
OK	Para confirmar a seleção/definições.
<	Para voltar um nível no menu.
↶	Para desfazer a última ação.
☰	Para ativar e desativar as opções.
🔒	O aparelho está bloqueado.
🔔	A função de alarme sonoro está ativada.
🔔 STOP	O alarme sonoro e a função de pargem de cozedura estão ativados.
🔔	Apenas a mensagem pop-up está ativada.
🕒	Função Início programado está ativada.
✖	Para cancelar as definições.

📁 O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

Antes da primeira utilização

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Hora.

Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

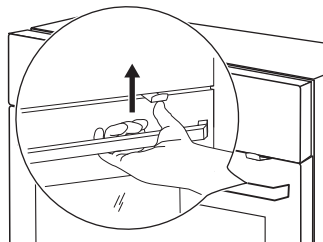
Bloqueio para crianças mecânico

O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no

lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.

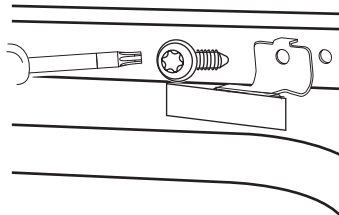
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.
2. Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças.



Para remover o bloqueio para crianças:

1. Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.
2. Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.



Utilização diária

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

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.
	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.

	Massa de pão Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.
--	---

i 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.
	Descongela 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 cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilado com Resistência.

VAPOR

	Regenerar O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies de secarem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo 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.
	Função Pizza Ideal para cozer pizza e outros pratos que requerem mais calor a partir de baixo.

	Pão Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
	Humidade pouca Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura succulenta 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: - Função de aquecimento a vapor

1. Ligue o aparelho. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
2. Defina a função de aquecimento a vapor.
3. Prima o botão OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
4. Defina a temperatura.
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 900 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. 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 . 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.
13. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno. Aguarde durante, pelo

menos, 60 min após cada utilização para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

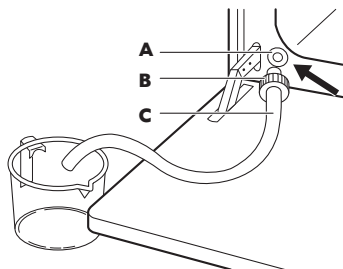
⚠ AVISO! O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

Esvaziar o reservatório de água

Indicador do depósito de água	
	O depósito está cheio.
	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoar o excesso de água para a parte inferior do interior do forno.

1. Desligue o aparelho. Deixe a porta do forno aberta e aguarde até que o aparelho esteja frio.
2. Ligue o tubo de escoamento C à válvula de saída A através do conector B.



3. Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e prima repetidamente B para recolher a água restante.
4. Retire C e B e seque o interior do forno com uma esponja macia.

i Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito 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.
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
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

Submenu para: Opções

Submenu	Descrição
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.

Submenu	Descrição
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
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.
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 .
-  – 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. A porta é bloqueada quando o aparelho é desligado.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se

automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Funções do relógio

Descrição das funções do relógio

Função	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 selecionar a ação final preferida premindo ● ● ●.
4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .

3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ●.
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Definição: Temporizador crescente

1. Prima ⌚.
2. Prima ● ● ●.
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima ➡ para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.

5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima ⌚.
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

Utilizar os acessórios

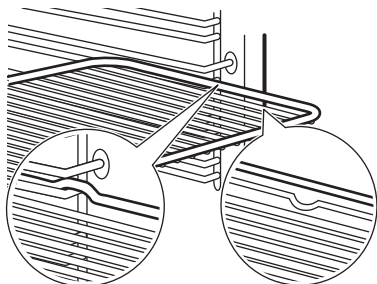


AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

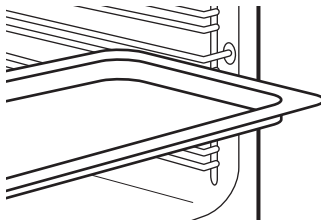
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Prateleira em grelha



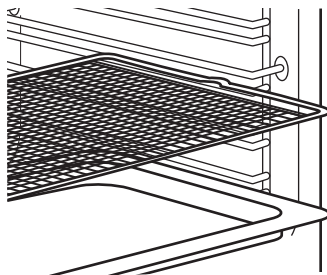
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar



Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

AirFry: Prateleira em grelha



Coloque a prateleira em grelha AirFry na terceira posição de prateleira. Coloque o tabuleiro para assar por baixo.

Não utilize a prateleira em grelha AirFry com as calhas telescópicas, pois o óleo pode tornar a sua superfície escorregadia e reduzir a estabilidade da prateleira em grelha.

Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °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

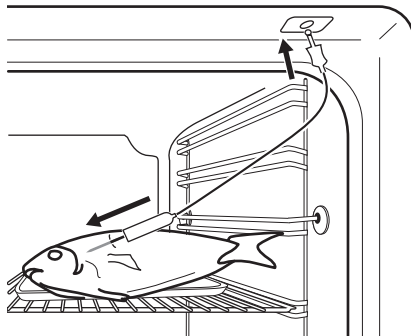


AVISO! Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

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:

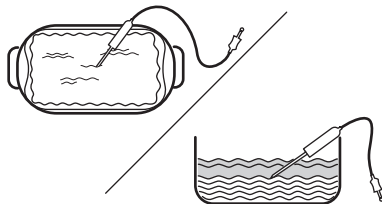
Carne, aves e peixe

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.

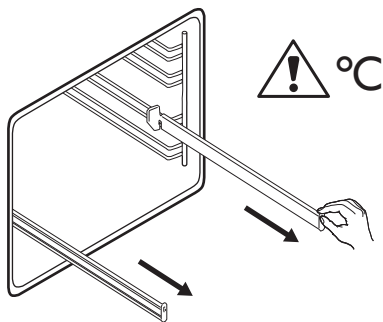
Utilização: Calhas telescópicas

- i** Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

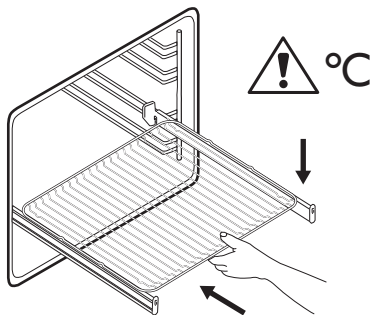
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

⚠ CUIDADO! Não limpe as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno. Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.



Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura

	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35

		°C		
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30

		°C		
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50

				°C	
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Bolo seco friável	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40
Bolo seco friável	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Bolo seco friável	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta ¹⁾	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

Manutenção e limpeza

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com

um pano de microfibras após cada utilização.

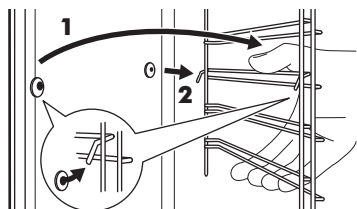
Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

Limpeza pirolítica

Utilize-o para limpar o aparelho e queimar os resíduos.



AVISO! Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO! Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Ligue o aparelho.
5. Prima  / Limpeza.
6. Selecione o modo de limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.

STOP – prima para parar a limpeza antes do fim.

Não utilize o aparelho até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.

7. Quando a limpeza terminar, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça.

8. Limpe o interior do forno com um pano macio. Retire os resíduos do fundo do forno.

Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
 2. Deite água no depósito de água: 650 ml. Adicione ácido láctico: 250 ml. Aguarde 60 min.
 3. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, Esvaziar o depósito de água.
 4. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.
 5. Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave.
- Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

Classificação da água:	Limpe o depósito de água a cada:
macia	120 h - 16 meses
moderadamente dura	90 h - 12 meses
dura	60 h - 8 meses
muito dura	30 h - 4 meses

Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

Remover e instalar a porta

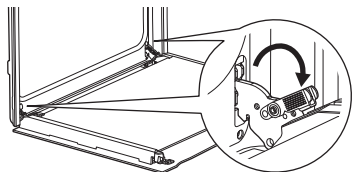
Um forno possui três painéis de vidro. É possível remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpeza. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



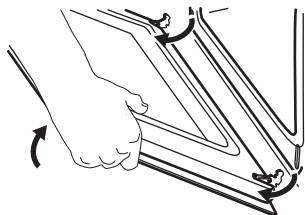
CUIDADO! Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

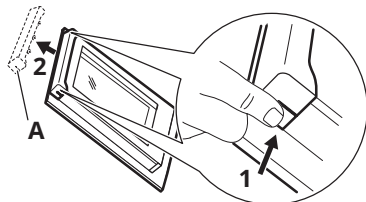
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



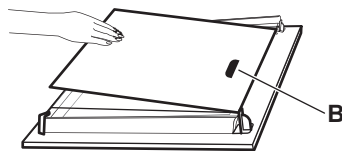
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **A** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno, feche os trincos de ambas as dobradiças. Certifique-se de que instala os painéis de vidro na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. A zona de impressão **B** (se houver) deve estar virada para o interior do forno. Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

Substituir a lâmpada



AVISO! Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.



CUIDADO! Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

Lâmpada posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.

Resolução de problemas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
Existe água na cavidade do aparelho.	O depósito de água foi enchido com demasiada água.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
	Não existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de 3 min ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.
 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.	Fechre a porta. Ativar e desativar o aparelho.

Código e descrição	Solução
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	480 mm 361 mm 416 mm
Área do tabuleiro para assar	1438 cm ²	
Elemento de aquecimento superior	2300 W	
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	2300 W	
Anel	1900 W	
Potência total	3490 W	
Tensão	220 - 240 V	
Frequência	50 - 60 Hz	
Número de funções	20	

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	SPJUTBO 806.002.77
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	34.5 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.

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

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	313	Uso de accesorios	328
Instrucciones de seguridad	315	Consejos	330
Instalación	318	Limpieza y mantenimiento	333
Descripción del producto	319	Solución de problemas	336
Panel de control	320	Datos técnicos	337
Antes del primer uso	321	Eficiencia energética	338
Uso diario	322	Aspectos medioambientales	339
Funciones adicionales	326	Garantía IKEA	339
Funciones de reloj	327		

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.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Utilice únicamente el sensor de alimentos recomendado para este aparato.

Instrucciones de seguridad

Instalación



ADVERTENCIA! Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de

alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.

- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. 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.



ADVERTENCIA! Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Cocción al vapor

 **ADVERTENCIA!** Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - No abra la puerta del aparato durante el funcionamiento de cocción al vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

Limpieza y mantenimiento

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de

limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

Limpieza Piroclítica

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones/Incendio/Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Durante la limpieza piroclítica se liberan humos que no son perjudiciales para los seres humanos, incluidos lactantes o personas con afecciones de salud.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante el proceso de limpieza de todos los hornos piroclíticos. Las mascotas pequeñas también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos piroclíticos cuando se realiza la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica, elimine del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - todos los objetos extraíbles (incluidos los estantes suministrados con el producto) y, en especial, todos los recipientes, bandejas, utensilios, sartenes con superficies antiadherentes, etc.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza piroclítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza

pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.

- La limpieza pirolítica y el primer uso a máxima temperatura son modos de funcionamiento que pueden liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - Proporcionar la ventilación adecuada durante y después de cada limpieza pirolítica.
 - Aplicar la ventilación adecuada durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- Asegúrese de que cualquier animal doméstico (especialmente las aves) permanezca lo más lejos posible del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y del primer uso a temperatura máxima. La opción preferida durante el ciclo pirolítico y hasta que el aparato se enfríe de nuevo a temperatura ambiente sería cambiarlos a una habitación diferente. Debe proporcionarse una buena ventilación durante y después de las operaciones que se realizan durante el ciclo pirolítico (hasta que el aparato se enfríe) y del primer ciclo de uso a temperatura máxima.

Iluminación interna



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la

humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia 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



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

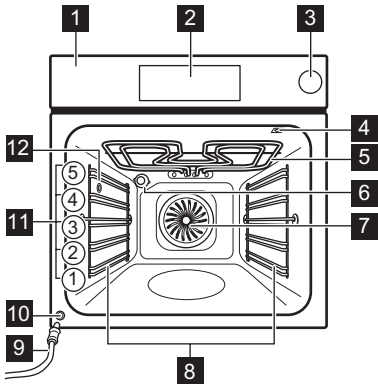
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
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

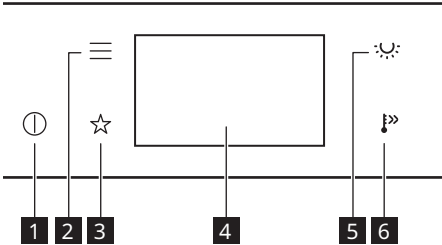
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Tubo de desagüe
- 10 Válvula de desagüe
- 11 Posiciones de las parrillas
- 12 Salida de vapor

Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1
Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **AirFry: Parrilla** x 1
Para freír los alimentos con menos aceite o sin papel de hornear.
Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica** x 1
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
Para estantes y bandejas.

Panel de control

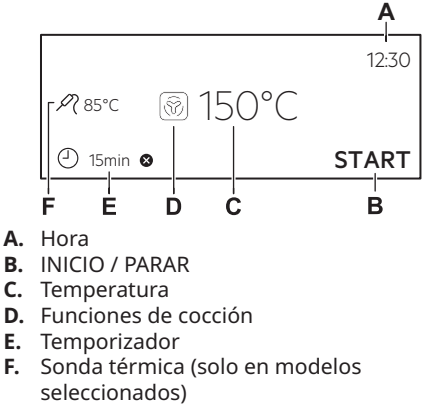
Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.
3	Favoritos Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla	
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
<	Para retroceder un nivel en el menú.
↶	Para deshacer la última acción.
☰	Para activar y desactivar las opciones.
🔒	El aparato está bloqueado.
🔔	La función de alarma sonora está activada.
🔔 STOP	La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.
🔔	Solo está activado el mensaje emergente.
🕒	La función Inicio retardado está activada.
✖	Para cancelar el ajuste.

i La pantalla muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

Antes del primer uso

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

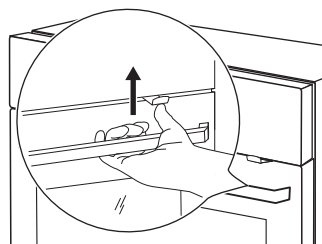
Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el cierre de

puerta del lado derecho del horno, bajo el panel de control.

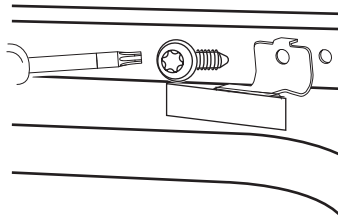
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:

1. Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.
2. Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.



Uso diario

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de cocción

ESTÁNDAR

	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill Turbo Para asar 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.
	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.

	Leudar masas Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.
---	---

i 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 cocinándose 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.

VAPOR

	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.
---	---

	Función Pizza Ideal para hornear pizza y otros platos que requieren más calor desde la parte inferior.
	Horneado de pan Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
	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.

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: Función de cocción al vapor

1. Ponga en marcha el aparato. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púselo para entrar en el submenú.
2. Ajuste la función de cocción con vapor.
3. Pulse OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
4. Ajuste la temperatura.
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 900 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. 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 .
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.

13. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno. Espere un mínimo de 60 min después de cada uso para evitar que el agua caliente salga por la válvula de desagüe.

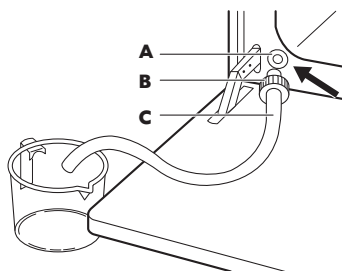
⚠ ADVERTENCIA! El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua	
	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

1. Apague el aparato. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el aparato se enfríe.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



3. Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de **A** y pulse **B** repetidamente para recoger el agua restante.
4. Desacople **C** y **B**; seque el interior del horno con una esponja suave.

 No vuelva a utilizar el agua extraída para rellenar 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
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 2 h 30 min.

Submenú de: Opciones

Submenú	Descripción
Luz	Enciende y apaga la luz.

Submenú	Descripción
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.
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.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Submenú	Descripción
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos.

Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
4. Elija un tipo de plato o comida.
5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Funciones adicionales

Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función 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. La puerta está bloqueada cuando el aparato está apagado.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin.

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.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.

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
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

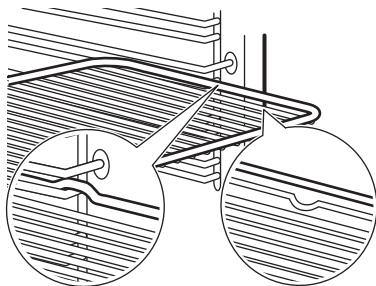


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

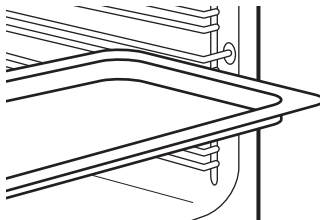
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



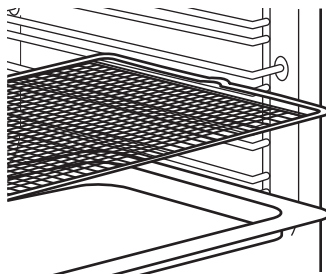
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apunten hacia abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

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.
- °F - 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

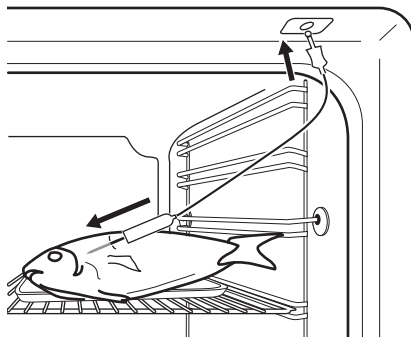
⚠ ADVERTENCIA! La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

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

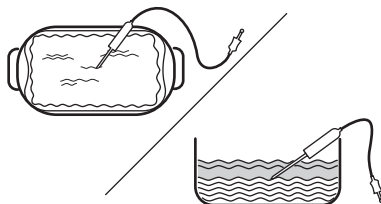
Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el

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. °F - 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.

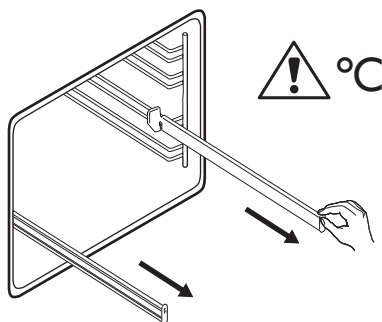
Uso de: Carriles telescópicos

- i** Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

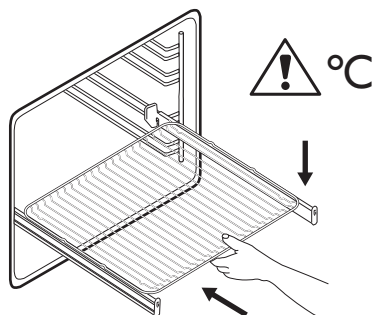
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

⚠ PRECAUCIÓN! No limpie los carriles telescópicos con el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.



Consejos

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción

°C	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

**Horneado húmedo + ventilador -
accesorios recomendados**

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del

calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30

		°C		
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
Galletas Shortbread	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Galletas Shortbread	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Galletas Shortbread	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas ¹⁾	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibras 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.

- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

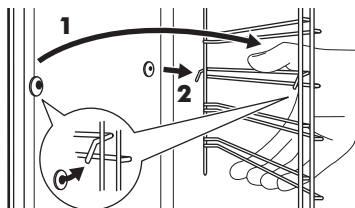
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

Limpieza Pirolítica

Utilícelo para limpiar el aparato y quemar los residuos.

⚠ ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios.

3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.

4. Ponga en marcha el aparato.

5. Pulse / Limpieza.

6. Seleccione el modo de limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine.

No utilice el aparato hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.

7. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío.
8. Limpie el interior del horno con un paño suave. Retire los residuos de la parte inferior del horno.

Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Vierta agua en el depósito: 650 ml. Añadir ácido láctico: 250 ml. Espere 60 min.
3. Vacíe el depósito de agua Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.
4. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.
5. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe. Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

Clasificación del agua:	Limpie el depósito de agua cada:
blanda	120 h: 16 meses
intermedia	90 h: 12 meses
dura	60 h: 8 meses
muy dura	30 h: 4 meses

Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

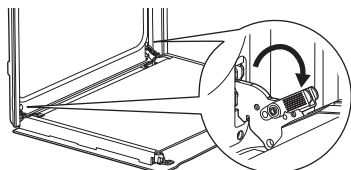
Use la función: Limpieza pirolítica.

Extracción e instalación de la puerta

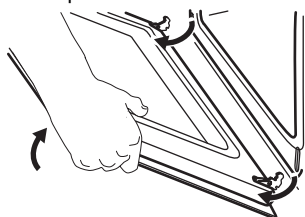
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y los paneles de cristal internos para limpiarlos. Lea enteramente las instrucciones de «Extracción e instalación de la puerta» antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ PRECAUCIÓN! No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

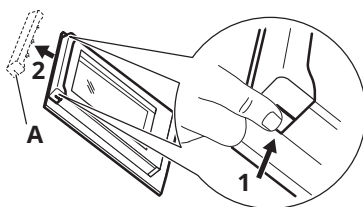
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



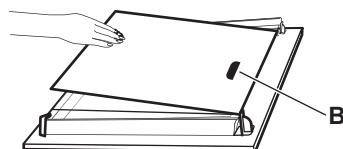
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de vidrio de la puerta por el borde superior y tire de ellos con cuidado uno a uno. Comience por el panel superior. Asegúrese de que el vidrio se deslice completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Tras la limpieza, instale los paneles de vidrio, el embellecedor de la puerta y la puerta del horno. A continuación, cierre los pestillos de ambas bisagras.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Cambio de la bombilla

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

 **PRECAUCIÓN!** Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.

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.
Hay agua en la cavidad del aparato.	El depósito de agua se ha llenado con demasiada agua.
La cocción al vapor no funciona.	Hay residuos de cal en la abertura de la entrada del vapor.
	No hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres min en vaciarse o hay fugas de agua en la entrada del vapor.	Hay residuos de cal en la abertura de la entrada del vapor. Limpie el depósito de agua.
 Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.	

Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):	
Número de producto (PNC):	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Dimensiones (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 361 mm 416 mm
Área de la bandeja	1438 cm ²	
Resistencia superior	2300 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	2300 W	

Anillo	1900 W
Potencia total	3490 W
Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 - 60 Hz
Número de funciones	20

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	SPJUTBO 806.002.77
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	34.5 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	341	Använda tillbehören	355
Säkerhetsinstruktioner	343	Råd och tips	357
Installation	346	Underhåll och rengöring	360
Produktbeskrivning	347	Felsökning	362
Kontrollpanel	347	Tekniska data	364
Före första användning	348	Energieffektivitet	364
Daglig användning	349	Miljöskydd	366
Ytterligare funktioner	353	Garanti från IKEA	366
Klockfunktioner	354		

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 ugnsgrepp.
- 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.

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd endast den matlagningstermometer som rekommenderas för denna produkt.

Säkerhetsinstruktioner

Installation



WARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Elanslutning



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på

isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

Använd



VARNING! Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. 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.



VARNING! Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - 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. Fruk juice 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



VARNING! Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångtillagning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

Underhåll och rengöring



VARNING! Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung!

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Pyrolytisk rengöring



WARNING! I pyrolysläget finns risk för personsador/brand/kemiska utsläpp (rök).

- Under pyrolytisk rengöring frigörs ångor som inte är skadliga för människor, inklusive spädbarn eller personer med medicinska tillstånd.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolysugnar. Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor, teleskopskenor osv. som medföljer produkten), särskilt non-stick kastruller, stekpannor, plåtar, köksredskap med mera.
- Teflontor på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar

och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varmluft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörj god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - Ombesörj ventilation under och efter första användningen vid maximal temperatur.
- Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten. Det bästa alternativet under det pyrolytiska programmet och tills produkten har svalnat till rumstemperatur igen är att hålla husdjuren i ett annat rum. God ventilation måste tillhandahållas under och efter (tills produkten har svalnat av) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

Invändig belysning



WARNING! Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

-  **WARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras på rätt sätt.
 - Koppla ur produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

-  Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

-  **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.
-  Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlet om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

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

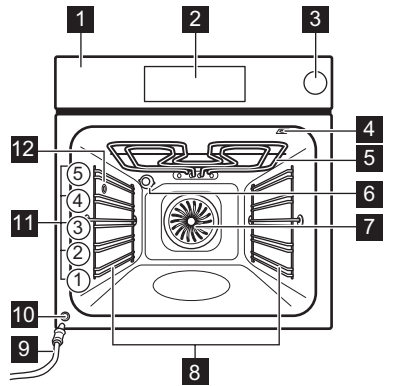
För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm 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

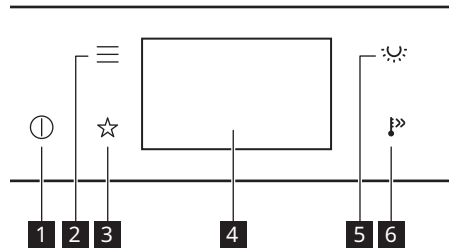
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstegar, borttagbara
- 9 Tömningsslang
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Hyllplaceringar
- 12 Ångutlopp

Tillbehör

- **Galler** x 1
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **AirFry: Galler** x 1
Steka maten med mindre olja eller utan bakplåtspapper.
Max tvättmängd: 5.kg
- **Matlagningstermometer** x 1
För att mäta temperaturen i maten.
- **Teleskopskenor** x 1 sats
För galler och plåtar.

Kontrollpanel

Översikt av kontrollpanelen

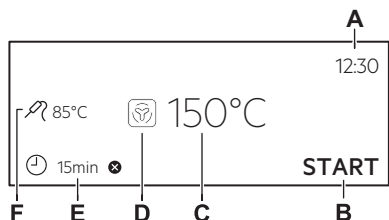


1	På / Av Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
---	---

2	Meny Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	Favoriter Förteckning av favoritinställningar.
4	Display Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans 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.

Indikeringar på displayen	
	Ångra den senaste åtgärden så här.
	För att slå på och stänga av funktionerna.
	Produkten är låst.
	Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
	Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
	Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
	Fördröjd start är aktiverad.
	Avbryta inställningen.

- Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

Före första användning

VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.

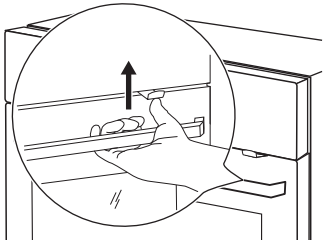
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

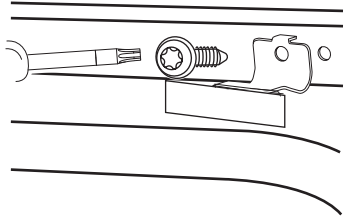
Öppna ugnsluckan med barnlåset
aktiverat:

- 1. Tryck och håll upp barnlåset.
- 2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan.
Stäng ugnsluckan utan att trycka på
barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

- 1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med
torxnyckeln som medföljer ugnen.
- 2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit
bort barnlåset.



Daglig användning

⚠ WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Tillagningsfunktioner

STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna styck- en och brödrostning.
	Varmluftsgrillning Varmluftstekning på första ugn- snivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gra- tänger och bryna.
	Varmluft För att ugnstekta kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, efter- som fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Frost mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pom- mes frites, kroketter eller vårrul- lar).

	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugn- snivå.
	AirFry Steka mat med mindre olja eller utan bakplåtspapper
	Undervärme Välj denna funktion efter tillag- ningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. An- vänd den lägsta ugnsnivån.
	Jäsning av deg För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.

i 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 bjonettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägst-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 tallriker för servering.
	Upptining För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
	Gratinerer För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.
	Långsam tillagning Lågtemperaturtillagning. 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

**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.

**Pizza/Paj**

Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

**Brödbakning**

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.

**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: Ånguppvärmningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Välj ångfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen.
5. Tryck på OK.
6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
7. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 900 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.



VARNING! Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

8. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på START.
När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
11. Stäng av produkten.
12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.
13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida. Vänta minst 60 min efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.



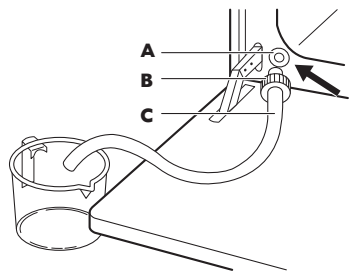
VARNING! Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

Töm vattenbehållare

Kontrollampa för vattentank	
	Behållaren är full.
	Behållaren är halvfull.
	Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet i botten av ugnsutrymmet via säkerhetsutloppet.

1. Stäng av produkten. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills produkten är sval.
2. Anslut tömningsslangen **C** till anslutningen **A** på utloppsventilen **B**.



- 3. Håll änden av röret under nivå **A** och tryck flera gånger på **B** för att samla upp kvarvarande vatten.
 - 4. Ta loss **C** och **B** och torka ur ugnen invändigt med en mjuk svamp.
- i** Använd inte det uttömda vattnet för att fylla vattentanken igen.

Meny

Tryck för att öppna menyn.

Menyalternativ		Beskrivning
Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 2 h 30 min.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Beskrivning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
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 .
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.

Undermeny	Beskrivning
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. Luckan är låst när produkten är av.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

Klockfunktioner

Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. 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.

Funktion	Beskrivning
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.

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.

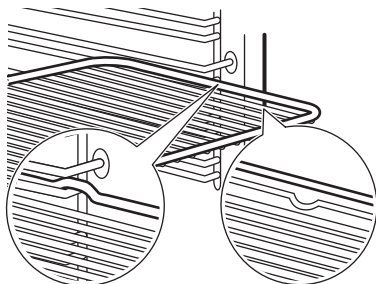
1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

Använda tillbehören

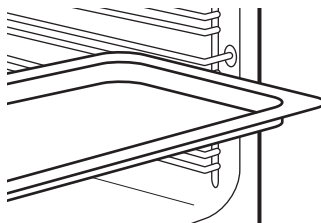
 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

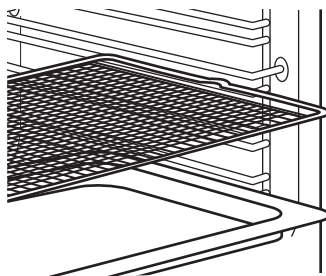
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

Galler

Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

AirFry: Galler

Placera AirFry gallret på den tredje ugnsnivån. Lägg bakplåten under.

Använd inte AirFry gallret med teleskopskenorna, eftersom oljan kan göra ytan hal och minska gallrets stabilitet.

Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
- ∞ – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning
med: Matlagningstermometer

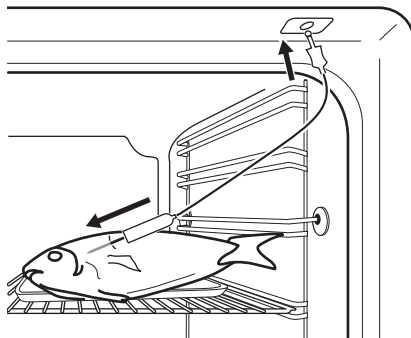


VARNING! Då matlagningstermometern och ugnstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

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

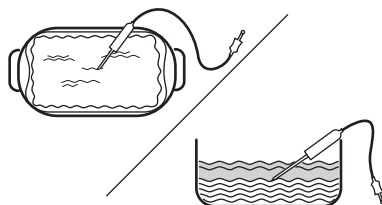
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



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 matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

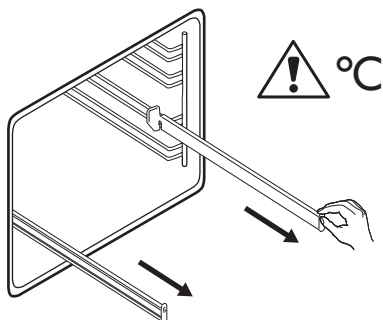
Använda: Teleskopskenor

-  Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

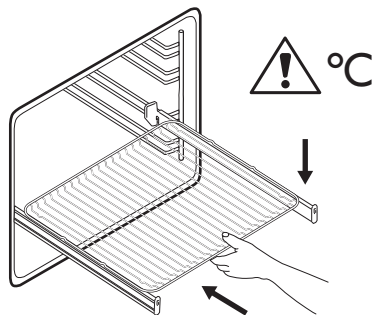
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

-  **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

1. Dra ut höger och vänster teleskopskenor.



2. Placera gallret på teleskopskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen. Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.



Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas

beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar

rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå

	Tillagningstid (min)
---	----------------------

Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25

		°C		
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90

				°C	
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor, kex	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor, kex	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor, kex	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5

1) Förvärm produkten i 10 minuter.

Underhåll och rengöring

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

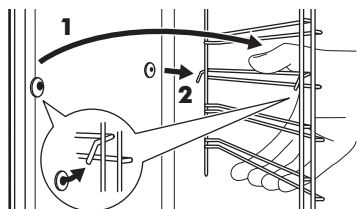
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning. Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

Pyrolytisk rengöring

Använd den för att rengöra produkten och bränna bort rester.



WARNING! Det finns risk för brännskador.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER! Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Slå på ugnen.
5. Tryck på  / Rengöring.
6. Välj rengöringsläge.

När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går på en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.

Använd inte produkten förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

7. Stäng av produkten när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat.
8. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa. Ta bort rester från ugnsbotten.

Rengöring av vattentanken

1. Stäng av produkten.
2. Häll vatten i vattentanken: 650 ml. Tillsätt mjölksyra: 250 ml. Vänta i 60 min.
3. Töm vattenbehållaren. Se Daglig användning, Tömma vattentanken.
4. Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.
5. Rengör tömningsslangen med varmt vatten och och ett mildt rengöringsmedel. Kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdenheten.

Vattnets hårdhets-grad:	Rengör vattentanken efter:
mjukt	120 t – 16 månader
medelhårt	90 t – 12 månader
hårt	60 t – 8 månader
mycket hårt	30 t – 4 månader

Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

Demontering och montering av luckan

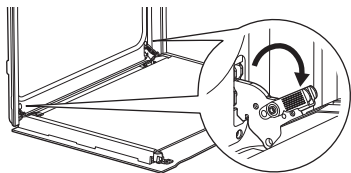
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.



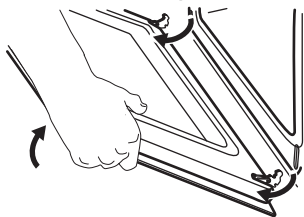
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

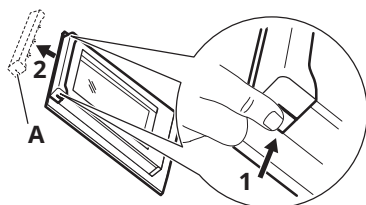
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



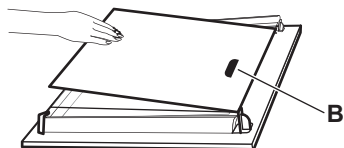
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll dörrglasen i dess överkanter och dra försiktigt ut dem ett i taget. Börja med den översta panelen. Se till att glaset glider ut helt ur stöden.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring monterar du glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan samt stänger spärrarna på båda gångjärnen.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Byte av LED-lampa



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. Lägg trasan på ugnens botten.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER! Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning



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.
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Vattentanken har fyllts med för mycket vatten.
Ångtillagning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
	Det finns inget vatten i vattentanken.
Det tar mer än 3 min att tömma vattentanken eller vatten läcker från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	

Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.

Kod och beskrivning	Åtgärd
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 graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	480 mm 361 mm 416 mm
Område på bakplåten	1438 cm ²	
Värmeelement för övervärme	2300 W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	2300 W	
Ring	1900 W	
Totalmärkning	3490 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	20	

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	SPJUTBO 806.002.77
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.5 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 ugsnfunktioner.

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 Werkstage
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	



701131116-C-322026

