FRILLESBO

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

Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

DANSK	**6**
NEDERLANDS	**33**
ENGLISH	**62**
SUOMI	**89**
FRANÇAIS	**117**
DEUTSCH	**152**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**183**
ÍSLENSKA	**215**
ITALIANO	**243**
NORSK	**272**
PORTUGUÊS	**299**
ESPAÑOL	**329**
SVENSKA	**358**

Indholdsfortegnelse

Om sikkerhed	6	Yderligere funktioner	21
Sikkerhedsanvisninger	8	Tips og råd	22
Installation	11	Vedligeholdelse og rengøring	25
Produktbeskrivelse	12	Fejlfinding	27
Betjeningspanel	12	Tekniske data	28
Før første anvendelse	13	Energiforbrug	29
Daglig brug	14	Miljøhensyn	30
Urfunktioner	19	IKEA-GARANTI	30
Brug af tilbehøret	20		

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

⚠ Om sikkerhed

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

Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand 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 sikkerheds grunde udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

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

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.

Vedligeholdelse og rengøring

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

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

Pyrolyserengøring

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

- Under pyrolyserengøring afgives der dampe, som ikke er skadelige for

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

Indvendig belysning

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

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

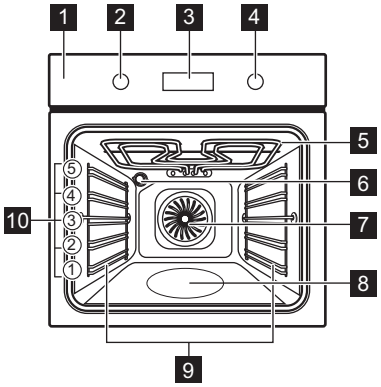
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

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 Ovnfunktionsknap
3 Display
4 Betjeningsknap
5 Varmelegeme
6 Ovnlys
7 Blæser
8 Ovnrumsprægning
9 Ovnribbe, udtagelig
10 Ovnribber

Tilbehør

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

Betjeningspanel

Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

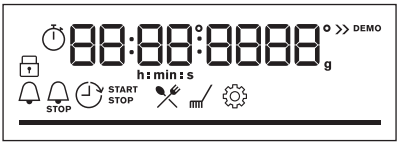
For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position 0.

Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Lås.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper

Display med vigtige funktioner:



	Produktet er låst.

	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Tilberedning med damp er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.

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

Før første anvendelse

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

Indstilling af tiden

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

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

Første forvarmning og rengøring

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

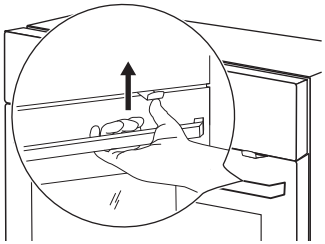
1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil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

Mekanisk børnesikring

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

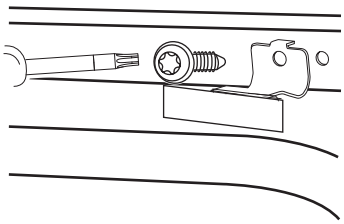
Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

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



Sådan fjernes børnesikringen:

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



Daglig brug

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

Ovnfunktioner

	Varmluft Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	SteamBake Tilføj fugtighed under madlavningen. Bagning som giver den rette farve og sprød skorpe. Større saftighed under genopvarmning.
	Frosne madvarer Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
	Pizza Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	Undervarme Til bruning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.
	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 at få yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.

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

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

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

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft.

Indstilling: Ovnfunktioner

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

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

SteamBake Tilberedning med damp:

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fyld fordybningen i ovnrummet med postevand (100 ml til bagning, 200 ml til stegning).
   Maksimal kapacitet for fordybningen i ovnrummet er 250 ml. Fyld ikke fordybningen i ovnrummet under tilberedning, eller når produket er varmt.
3. Drej knappen for tilberedningsfunktioner for at vælge tilberedningsfunktionen .
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
5. Forvarm det tomme produkt i 5 min for at skabe fugt.
6. Sæt maden i ovnen.
7. Når tilberedningen er færdig, skal du dreje knappen for tilberedningsfunktioner til slukket position for at slukke for produktet.
8. Når ovnen er kold, fjernes det resterende vand fra ovnrummets prægning med en blød klud.

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

Indtastning: Menu

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

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning Undermenuen indeholder programmer, der er beregnet til bestemte retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

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

Undermenu: Hjælp til tilberedning

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

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

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

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

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

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P42	**Pizza fersk, tyk**	-	**2**; **bageplade** beklædt med bagepapir
P43	**Quiche**	-	**2**; bageform på **grillrist**
P44	**Flute/ciabatta/ hvidt brød**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **bageplade beklædt** med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	**Fuldkorns-/ rugbrød**	1 kg	**2**; 100 ml; **bageplade** bageplade beklædt med bagepapir/brødform på **grillrist**

Ændring: Indstillinger

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

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Uptimer	Tænd / sluk
06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
09	Demo mode	-
10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

Urfunktioner

Beskrivelse af timerfunktioner

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

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

Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

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

Indstilling: Tilberedningstid STOP

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

Indstilling: Tidsudskudt start

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

Displayet viser: **--:--** STOP .

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på OK.

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

Indstilling: Uptimer

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

Indstilling: Aktuel tid

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

Brug af tilbehøret

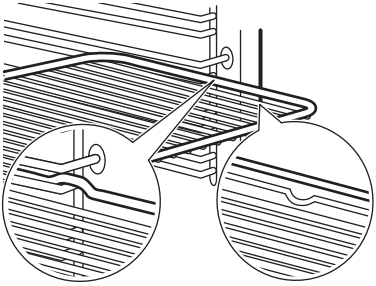
⚠ **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Isætning af tilbehør

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er

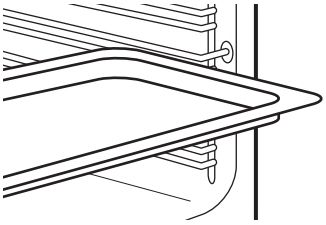
også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

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.

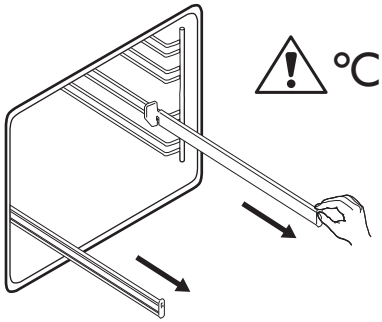
Brug af: Teleskopskinner

Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

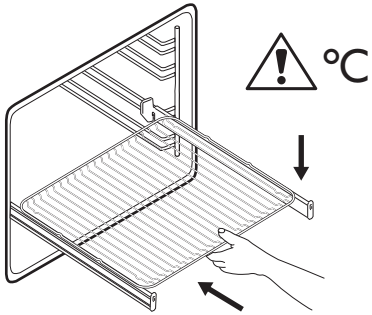
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristene og bakkerne.

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

1. Træk højre og venstre teleskopskinner ud.



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



Yderligere funktioner

Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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

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

- tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal. – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.
– tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

Automatisk slukning

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

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

(°C)	(t)
250 - maksimum	3

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

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

Køleblæser

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

Tips og råd

Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

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

		°C		
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	160	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	1	170	25 - 35
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.

Rengøring af ovnrumsfordybningen

Rengør ovnrumsfordybningen for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

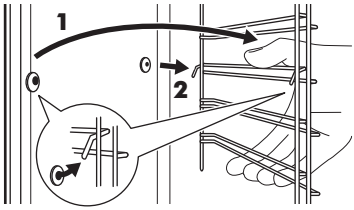
ⓘ For funktionen: SteamBake rengør ovnen hver 5. - 10. tilberedningscyklus.

1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen.
   Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.
2. Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.
3. Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.

Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



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

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

Pyrolyserengøring

⚠ **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 skade 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. Drej ovnfunktionsknappen til ☰ for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge ㎜, og tryk på OK.

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen.

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet ⊡.

8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

Påmindelse om rengøring

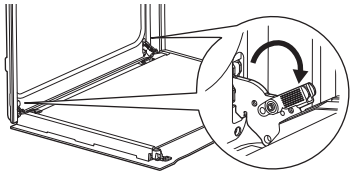
Når ㎜ blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se Daglig brug, ændring: Indstillinger.

Aftagning og montering af låge

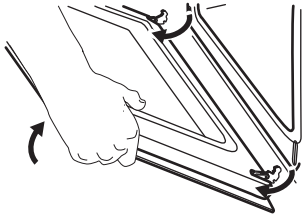
Ovnlågen har tre glaspaneler. Du kan fjerne ovnlågen og de indre glaspaneler i forbindelse med rengøring. Læs alle instruktionerne i "Afmontering og montering af lågen", før du fjerner glaspanelerne.

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

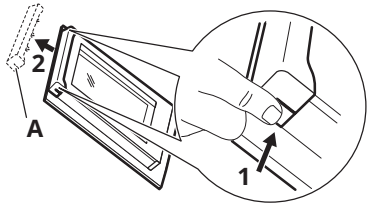
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



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

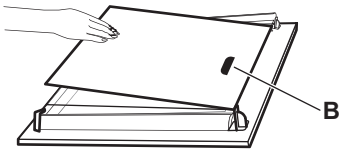


4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen **A** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

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



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

Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Udskiftning af pæren

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

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

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

Baglampe

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

Fejlfinding

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

Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.

Problemer	Kontroller, at ...
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.	Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

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

Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

Tekniske data

Tekniske data

Mål (indvendigt)	Bredde Højde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Område til bageplade	1438 cm^2	
Øverste varmelegeme	2300 W	
Nederste varmelegeme	1000 W	
Grill	2300 W	
Kreds	2400 W	
Effekt i alt	3490 W	
Spænding	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	9	

Energiforbrug

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

Leverandørens navn	IKEA
Identifikation af model	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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, slukker ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde lyset igen, men dette vil reducere 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-GARANTI

Hvor længe gælder IKEA-garantien?

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

Hvem udfører servicearbejdet?

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

Hvad omfatter denne garanti?

Garantien omfatter fejl ved produktet, der skyldes produktions- eller materialefejl fra den dato, hvor produktet blev leveret fra IKEA. Denne garanti gælder kun for husholdningsbrug. Undtagelserne er anført under overskriften “Hvad omfatter garantien ikke?” I garantiperioden dækkes udgifterne til afhjælpning af fejlen, f.eks. reservedele, arbejdsløn og kørselsudgifter, forudsat at produktet er tilgængeligt for reparation uden særlige udgifter, og forudsat at fejlen vedrører produktions- eller materialefejl, der er omfattet af garantien. På disse betingelser gælder EU-retningslinjerne (Nr. 99/44/EF) og de respektive lokale bestemmelser. Udskiftede dele tilhører IKEA.

Hvad vil IKEA gøre for at afhjælpe problemet?

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

reklamationsperiode på 2 år fra levering, gælder købelovens almindelige regler for afhjælpningsret.

Hvad er ikke omfattet af denne garanti?

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

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

Hvordan gælder de enkelte landes lovgivning

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

Gyldighedsområde

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

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

Den særlige eftersalgsservice for IKEA-apparater:

Kontakt endelig IKEAs eftersalgsservice for at:

1. at fremsætte et krav i henhold til denne garanti;

2. at bede om oplysninger om installation af IKEA-produktet i det særlige IKEA-køkkeninventar. Servicen giver ikke oplysninger vedrørende:
   - den generelle installation af IKEA-køkkener;
   - tilslutning til elektricitet samt til vand og gas, idet disse skal udføres af en autoriseret servicetekniker.
3. afklarende spørgsmål i forhold til brugerhåndbogen og specifikationer for IKEA-produktet.

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

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



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

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

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

Har du brug for ekstra hjælp?

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie	33	Extra functies	50
Veiligheidsvoorschriften	35	Aanwijzingen en tips	50
Installeren	38	Onderhoud en reiniging	53
Productbeschrijving	39	Probleemoplossing	56
Bedieningspaneel	39	Technische gegevens	57
Voor het eerste gebruik	40	Energieverbruik	57
Dagelijks gebruik	41	Het milieuperspectief	59
Klokfuncties	47	IKEA GARANTIE	59
De accessoires gebruiken	48		

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.

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.

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.

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

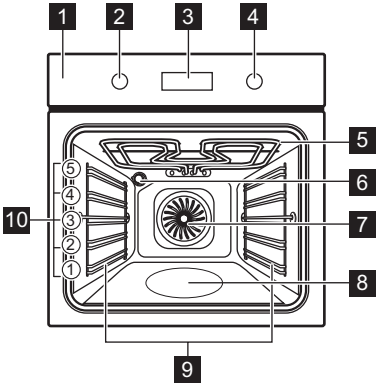
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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 Knop voor verwarmingsfuncties
3 Display
4 Bedieningsknop
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitholling reliëf
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

Accessoires

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

Bedieningspaneel

Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen.

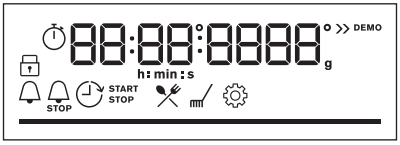
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen 0.

Overzicht bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



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

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

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

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

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.

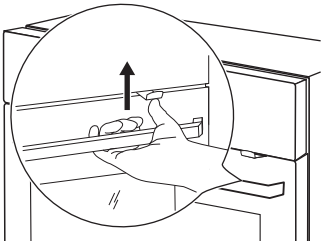
3. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, 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.

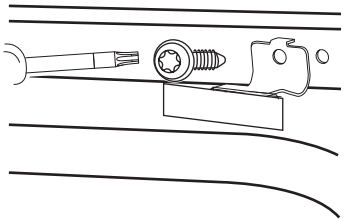
Openen van de ovendeur met het kinderslot:

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

	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.
	Boven + onderwarmte Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
	SteamBake Om tijdens de bereiding vocht toe te voegen. Om tijdens het bakken de juiste kleur en knapperigheid te krijgen. Om bij het opwarmen meer sappigheid te geven.
	Bevroren gerechten Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
	Pizza-functie Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.

	Onderwarmte Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rekstand.
	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. Voor meer informatie zie Dagelijks gebruik, Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig).
	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.

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

Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

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

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

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

Instellen: Verwarmingsfuncties

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

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

SteamBake - Koken met stoom

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Vul de uitsparing van de ovenruimte met kraanwater (100 ml voor bakken, 200 ml voor braden).
   De maximumcapaciteit van de uitsparing in de ovenruimte is 250 ml. Vul de uitsparing in de ovenruimte niet bij tijdens de bereiding of als het apparaat heet is.
3. Draai de knop voor de kookfuncties om de functie te selecteren.
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
5. Voorverwarm het lege apparaat gedurende 5 min om vochtigheid te creëren.
6. Plaats het voedsel in het apparaat.
7. Wanneer het koken is voltooid, draait u de knop voor de kookfuncties in de uitstand om het apparaat uit te schakelen.
8. Als het apparaat koud is, verwijdert u het resterende water uit de ovenruimte met een zachte doek.

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

Invoeren: Menu

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

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt , , .

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op OK.

Instelling: Kookassistentie

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

1. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar .
2. Draai de bedieningsknop om te selecteren. Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op OK.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

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

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

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

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

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

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

Wijzigen: Instellingen

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

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

Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
01	Dagtijd	Wijzigen
02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit
06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Snel opwarmen	Aan/uit
08	Reinigingsherinnering	Aan/uit
09	Demofunctie	-
10	Softwareversie	Controleren
11	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

Klokfuncties

Omschrijving timerfuncties

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

Instellen: Kookwekker

1. Druk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op OK. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd STOP

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

Instellen: Tijd uitgestelde start

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

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

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

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

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

Instellen: Uptimer

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

Instellen: Dagtijd

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

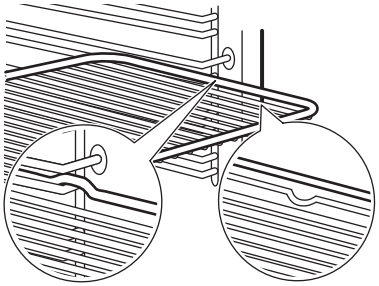
De accessoires gebruiken

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

Accessoires plaatsen

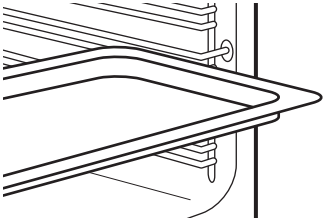
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



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

Bakplaat / Diepe schaal



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

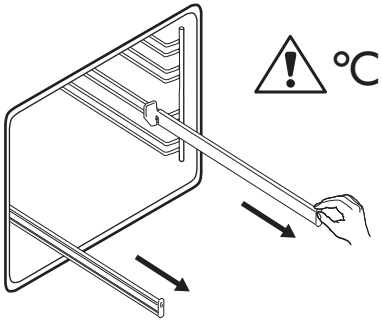
Gebruik van: Telescopische geleiders

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

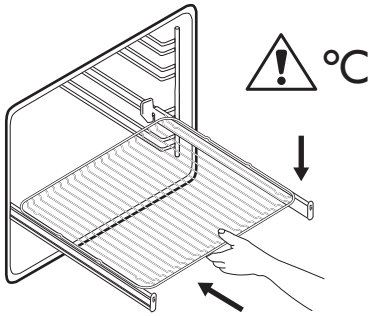
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

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

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



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



Extra functies

Blokkering

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

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

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

– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

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

– houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

Automatische uitschakeling

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

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

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

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

Koelventilator

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

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur

	Accessoire
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

Warmelucht (vochtig)

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

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

		°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 + onderwarmte	Bakplaat	3	160	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 + onderwarmte	Bakrooster	2	180	70 - 90
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm[1)]	Boven + onderwarmte	Bakrooster	1	170	25 - 35
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

Zandkoekjes	Hetelucht	Bakplaat	2 en 4	140 - 150	25 - 45
Zandkoekjes	Boven + onder-warmte	Bakplaat	3	140 - 150	25 - 45
Toast[1)]	Grillen	Bakroos-ter	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 reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

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

Accessoires

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

Reinigen van de uitsparing in de holte

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

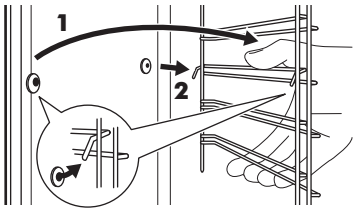
ⓘ Voor de functie: SteamBake reinig de oven elke 5-10 kookcycli.

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

Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



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

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

Pyrolytische reiniging

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

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

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. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om ☰ te openen Menu.
5. Draai aan de bedieningsknop om ⌂ te selecteren en druk op OK.

Reinigingsprogramma	Duur
C1 - Licht reinigen	1 h
C2 - Normaal reinigen	1 h 30 min
C3 - Grondig reinigen	2 h 30 min

6. Draai aan de bedieningsknop om het reinigingsprogramma te selecteren en druk op OK.
7. Druk op OK om het reinigen te starten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display ⍐.

8. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
9. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

Reinigingsherinnering

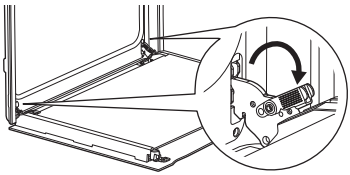
Als na de kooksessie ⌂ op het display knippert, herinnert het apparaat je eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. Je kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Zie Dagelijks gebruik, Wijzigen: Instellingen.

De deur verwijderen en installeren

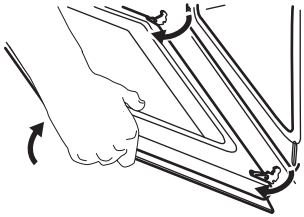
De ovendeur heeft drie glaspanelen. U kunt de ovendeur en de interne glaspanelen verwijderen om deze te reinigen. Lees de volledige instructies voor 'Deur verwijderen en installeren' voordat u de glaspanelen verwijdert.

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

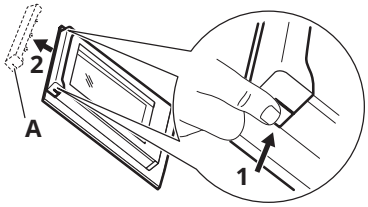
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



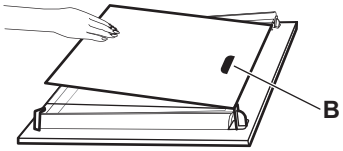
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



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



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



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

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

Het lampje vervangen

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

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

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

Achterlamp

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

Probleemoplossing

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

Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Blokkering is gedeactiveerd.
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
Het water lekt uit de uitholling in de ovenruimte.	Er zit te veel water in de uitholling van de ovenruimte.

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

Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

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

Technische gegevens

Technische gegevens

Afmetingen (intern)	Breedte Hoogte Diepte	480 mm 361 mm 416 mm
Gebied van de bakplaat	1438 cm^2	
Bovenste verwarmingselement	2300 W	
Onderste verwarmingselement	1000 W	
Grillen	2300 W	
Ring	2400 W	
Totale beoordeling	3490 W	
Spanning	220 - 240 V	
Frequentie	50 - 60 Hz	
Aantal functies	9	

Energieverbruik

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

Naam leverancier	IKEA
Modelnummer	FRILLESBO 406.002.36
Energie-efficiëntie-index	81.2
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.93 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.69 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	72 l

Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.6 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 je energie te besparen bij het gebruik van je 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 je gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

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

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

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

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

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

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

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

Wanneer u deze functie gebruikt, wordt de lamp automatisch uitgeschakeld na 30 seconden. U kunt de lamp opnieuw inschakelen, maar deze handeling zal de verwachte energiebesparing verminderen.

Het milieuperspectief

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

IKEA GARANTIE

Hoe lang is de garantie van IKEA geldig?

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

Wie zal de service uitvoeren?

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

Wat valt er onder de garantie?

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

Wat zal IKEA doen om het probleem op te lossen?

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

Wat valt er niet onder deze garantie?

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

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

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

Hoe zijn de landelijke wetten van toepassing

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

Gebied van geldigheid

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

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

De speciale Klantenservice voor apparaten van IKEA:

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

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

Om ervoor te zorgen dat wij u de beste service verlenen, verzoeken wij u de

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

Hoe kunt u ons bereiken als u hulp nodig hebt



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

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

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

Hebt u meer hulp nodig?

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

Contents

Safety information	62	Additional functions	77
Safety instructions	64	Hints and tips	78
Installation	67	Care and cleaning	81
Product description	68	Troubleshooting	83
Control panel	68	Technical data	84
Before first use	69	Energy efficiency	85
Daily use	70	Environmental concerns	86
Clock functions	75	IKEA guarantee	86
Using the accessories	76		

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.

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.

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

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

Care and Cleaning

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

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

- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

Pyrolytic cleaning

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

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

Internal lighting

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

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

Service

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

Disposal

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

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door to prevent children and pets from getting trapped inside the appliance.

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

Installation

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

Assembly

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

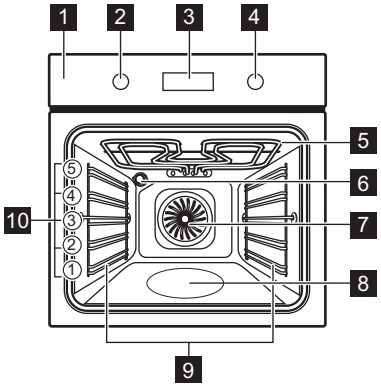
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

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

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

Product description

General overview



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

Accessories

- **Wire shelf** x 1
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan** x 1
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners** x 1 set
  For shelves and trays.

Control panel

Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

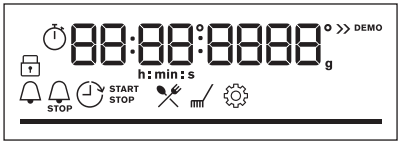
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position 0.

Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.
	Press and hold to set the function: Lock.
OK	Press to confirm your selection.

Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings

>>	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Minute minder is activated.
STOP	Cooking time is activated.
	Time Delayed Start is activated.

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

Before first use

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

Setting the time

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

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

Initial preheating and cleaning

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

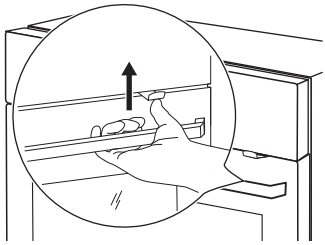
1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum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

Mechanical child lock

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

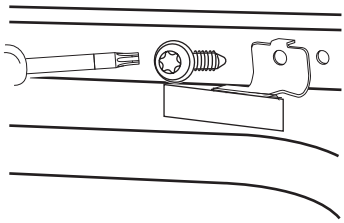
To open the oven door with the child lock:

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



To remove the child lock:

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



Daily use

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

Heating functions

	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.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	SteamBake To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
	Frozen Foods To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	Bottom Heat To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.
	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.
	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.

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

Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

Setting: Heating functions

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

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

SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water (100 ml for baking, 200 ml for roasting).
   The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the cooking functions to select the cooking function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 5 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

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

Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , .

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

Setting: Assisted Cooking

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

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

Submenu: Assisted Cooking

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

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

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

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P14	**Pulled pork** (slow cooking)	1.5 - 2 kg	**2**; **baking tray** Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	**Pork loin, fresh**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	**Pork spare ribs**	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	**3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	**Lamb leg with bones**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	**Whole chicken**	1 - 1.5 kg; fresh	**2**; 200 ml; casserole dish on **baking tray** Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	**Half chicken**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **baking tray**
P20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	**Duck, whole**	2 - 3 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**; **deep pan** Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf**
P25	**Whole fish, grilled**	0.5 - 1 kg per fish	**2**; **baking tray** Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf**
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P28	**Apple cake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **baking tray**
P29	**Apple tart**	-	**2**; pie form on **wire shelf**
P30	**Apple pie**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
P31	**Brownies**	2 kg of dough	**3**; **deep pan**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffin tray on **wire shelf**
P33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**
P34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	**Wedges**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1.5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	**Croquettes, frozen**	0.5 kg	**3**; **baking tray**
P38	**Pommes, frozen**	0.75 kg	**3**; **baking tray**
P39	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets**	1 - 1.5 kg	**2**; casserole dish on **wire shelf**
P40	**Potato gratin** (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	**1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	**Pizza fresh, thin**	-	**2**; 100 ml; **baking tray** lined with baking paper
P42	**Pizza fresh, thick**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper
P43	**Quiche**	-	**2**; baking tin on **wire shelf**
P44	**Baguette / Ciabatta / White bread**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	**Whole grain / Rye / Dark bread**	1 kg	**2**; 100 ml; **baking tray** lined with baking paper / loaf pan on **wire shelf**

Changing: Settings

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

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Cleaning Reminder	On / Off
09	Demo mode	-
10	Software version	Check
11	Reset all settings	Yes / No

Clock functions

Timer functions description

Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
STOP **Cooking time**	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

Setting: Minute minder

1. Press 🕘.

The display shows: 0:00 and 🔔.

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

Setting: Cooking time STOP

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

Setting: Time Delayed Start

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

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

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

Setting: Uptimer

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

Setting: Time of day

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

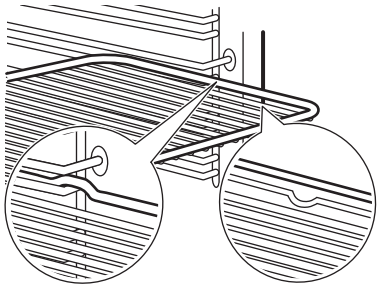
Using the accessories

Warning! Refer to Safety chapters.

Inserting accessories

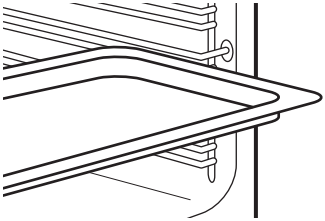
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

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.

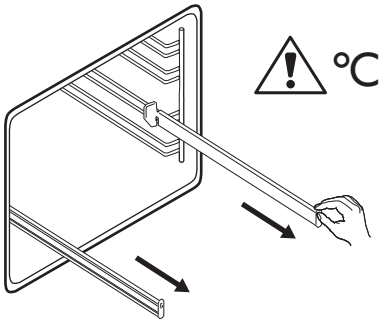
Using: Telescopic runners

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

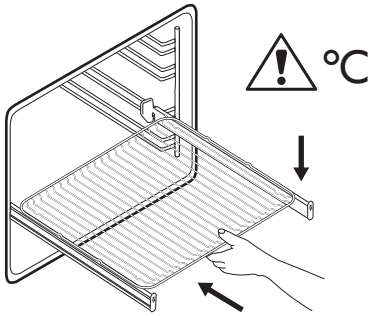
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

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

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



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



Additional functions

Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

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

- press and hold to turn on the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on.

- press and hold to turn off the function.

Automatic switch-off

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

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

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delayed Start.

Cooling fan

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

Hints and tips

Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Moist Fan Baking

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

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

		°C		
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	160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm[1)]	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	25 - 35
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.

Cleaning the cavity embossment

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

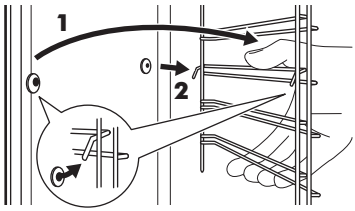
For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

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

Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



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

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

Pyrolytic Cleaning

⚠ **Warning!** There is a risk of burns.

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

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

1. Make sure that 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 the knob for the heating functions to ☰ to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

Cleaning Reminder

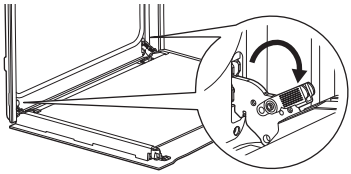
When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Changing: Settings.

Removing and installing door

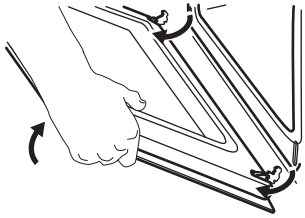
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

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

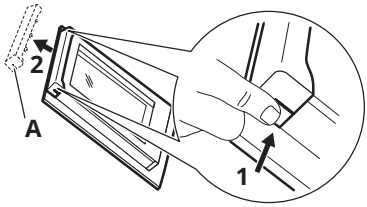
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



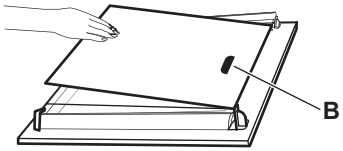
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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	Check if...
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.

Problem	Check if...
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.

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

Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

Technical data

Technical data

Dimensions (internal)	Width Height Depth	480 mm 361 mm 416 mm
Area of baking tray	1438 cm^2	
Top heating element	2300 W	

Bottom heating element	1000 W
Grill	2300 W
Ring	2400 W
Total rating	3490 W
Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Number of functions	9

Energy efficiency

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

Supplier's name	IKEA
Model identification	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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

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

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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

Environmental concerns

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

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

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 1999/44/EC) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

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

How country law applies?

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

Area of validity

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

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

The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:

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

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

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

How to reach us if you need our service?



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

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

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

Do you need extra help?

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

Sisältö

Turvallisuustieto	89	Lisätoiminnot	105
Turvallisuusohjeet	91	Neuvoja ja vinkkejä	106
Asennus	94	Huolto ja puhdistus	108
Tuotteen kuvaus	95	Vianmääritys	111
Käyttöpaneeli	95	Tekniset tiedot	112
Ennen ensikäyttöä	96	Energiatehokkuus	112
Päivittäinen käyttö	97	Ympäristönsuojelunäkökohtia	113
Kellotoiminnot	103	IKEA-TAKUU	114
Tarvikkeiden käyttö	104		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

⚠ Turvallisuustieto

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

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

Yleinen turvallisuus

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

- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Turvallisuusohjeet

Asennus

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

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

Sähkökytkentä

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

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

Valitse

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

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

⚠ **VAROITUS!** Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laiteen sisäosan pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
  - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
  - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

Hoito ja puhdistus

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

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

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

Pyrolyyttinen puhdistus

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

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

Sisävalaistus

⚠ **VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

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

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

Hävittäminen

⚠ **VAROITUS!** Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

Asennus

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

Asennus

ⓘ Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä

⚠ **VAROITUS!** Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.

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

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

Johto

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit:

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

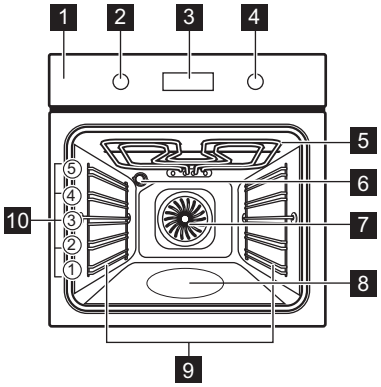
Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

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

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

Tuotteen kuvaus

Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen säätönuppi
3 Näyttö
4 Säätönuppi
5 Lämpövastus
6 Lamppu
7 Puhallin
8 Lokero
9 Pellinkannatin, irrotettava
10 Kannatintaso

Tarvikkeet

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

Käyttöpaneeli

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

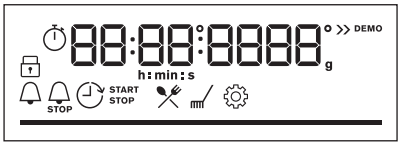
Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) -asentoon 0.

Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus.
	Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
	Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Lukko.
OK	Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot

Näyttö, jossa keskeiset toiminnot:



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

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

Ennen ensikäyttöä

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Kellonajan asetus

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

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

Esikuumennus ja puhdistus

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

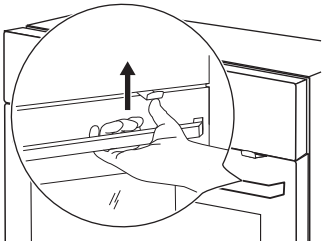
1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min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

Mekaaninen lapsilukko

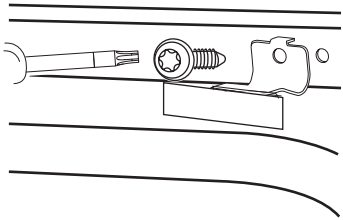
Uunissa on mekaaninen lapsilukko. Se on uunin oikealla puolella käyttöpaneelin alapuolella oleva luukun lukitus.

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

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



2. Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.



Lapsilukon poistaminen:

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

Päivittäinen käyttö

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

Uunitoiminnot

	Kiertoilma Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Ylä + alalämpö Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	SteamBake Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Pakasteet Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
	Pizza-toiminto Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.
	Alalämpö Ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannatintasoa.
	Kostea kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Lämmitysteho voi laskea. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kostea kiertoilma:
	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Tehogrillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.

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

Huomautus: Kostea kiertoilma

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

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

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

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kostea kiertoilma.

Asetus: Uunitoiminnot

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

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

SteamBake - Höyrykypsennys

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Täytä uunin lokero hanavedellä (100 ml paistamista varten, 200 ml paahtamista varten).
   Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai laitteen ollessa kuuma.
3. Käännä kypsennystoimintojen säädintä valitaksesi kypsennystoiminto .
4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
5. Esikuumenna tyhjää uunia 5 min kosteuden muodostamiseksi.
6. Aseta ainekset laitteeseen
7. Kun ruoka on valmista, katkaise laitteen virta kääntämällä kypsennystoimintojen nuppi off-asentoon.
8. Kun laite on kylmä, poista jäljellä oleva vesi lokerosta pehmeällä liinalla.

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

Siirtyminen: Valikko

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

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

Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Alavalikossa Alavalikossa Avustava ruoanvalmistus on ohjelmia, jotka on suunniteltu tietyille ruokalajeille. Ohjelmat alkavat sopivilla asetuksilla. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

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

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

	Selitys
	Painon säätö saatavilla.

Selitys	
	Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.

Selitys	
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

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

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

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

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

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
P36	**Grillatut sekavihannekset**	1 - 1.5 kg	**3**; **paistopelti** katettu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	**Kroketit, pakaste**	0.5 kg	**3**; **paistopelti**
P38	**Omenat, pakaste**	0.75 kg	**3**; **leivinpelti**
P39	**Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä**	1 - 1.5 kg	**2**; paistosastia **paistoritilällä**
P40	**Perunapaistos** (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	**1**; paistosastia **paistoritilällä** Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	**Pizza tuore, ohut**	-	**2**; 100 ml; **leivinpelti**, jossa päällä leivinpaperi
P42	**Pizza tuore, paksu**	-	**2**; **leivinpelti**, jossa päällä leivinpaperi
P43	**Piirakka**	-	**2**; paistovuoka **paistoritilällä**
P44	**Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **leivinpelti**, jossa päällä leivinpaperi Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45	**Täysjyvä-/ruisleipä**	1 kg	**2**; 100 ml; **leivinpelti**, jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka **paistoritilällä**

Muuttaminen: Asetukset

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

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 – Napsautus, 3 – Ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä

	Asetus	Arvo
06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä

	Asetus	Arvo
09	Demo-tila	-
10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

Kellotoiminnot

Ajastintoimintojen kuvaus

Ajastettu hälytys	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.
Kypsennysaika	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
Ajastettu käynnistys	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.

Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .

Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetus: Kypsennysaika STOP

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

Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: ja START .
3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
4. Paina OK.

Näytössä näkyy: **--:--** STOP .

5. Aseta lopetusaika kääntämällä säädintä.
6. Paina OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

7. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

Asetus: Ajastin

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

Asetus: Kellonaika

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

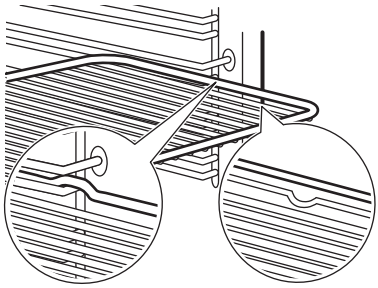
Tarvikkeiden käyttö

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisävarusteiden asennus

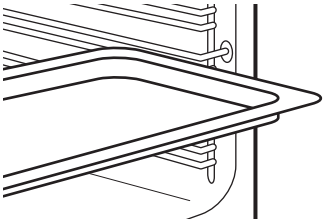
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Paistoritilä



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

Leivinpelti / Syvä pannu



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

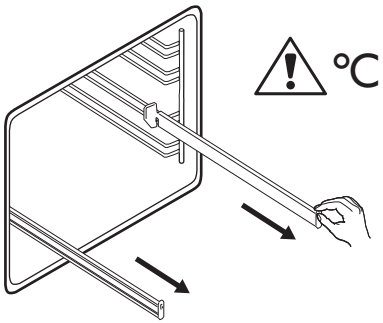
Käyttäminen: Teleskooppikannattimet

Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

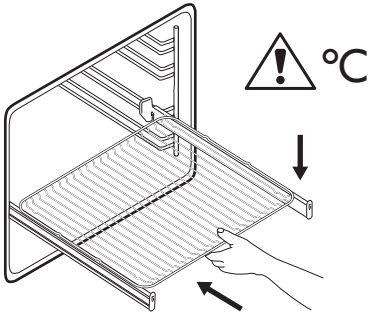
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

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.



Lisätoiminnot

Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

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

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

Käynnistä toimito painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu. – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.
Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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

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

Jäähdytyspuhallin

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

Neuvoja ja vinkkejä

Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

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

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

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

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

Katso energiansäästövinkkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

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

		°C		
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	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	160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/ leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm[1)]	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	1	170	25 - 35
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 lasipaneeleihin. 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.

Lokeron puhdistaminen

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

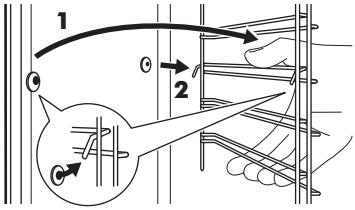
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

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

Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

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



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

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS! On olemassa palovammojen vaara.

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

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

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen säädintä, niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
5. Valitse käänttämällä ohjausnuppia ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

6. Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
7. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku lukittuu, näytöllä näkyy .

8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off -asentoon.
9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta:

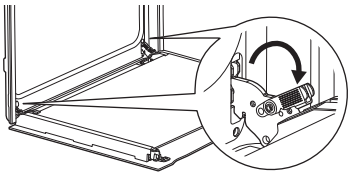
Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Vaihtaminen: Asetukset:

Luukun irrottaminen ja asentaminen

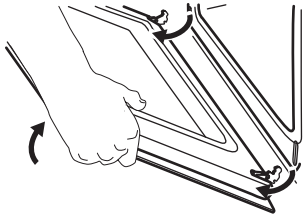
Uuninluukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uuninluukun ja sen sisällä olevat lasipaneelit puhdistamista varten. Lue ohje "Luukun irrottaminen ja asentaminen" kokonaan ennen lasipaneelien irrottamista.

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

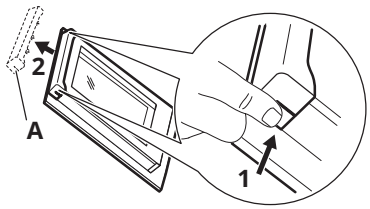
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



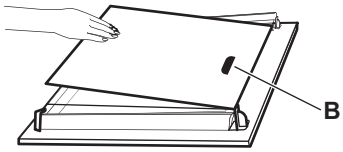
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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



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



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

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

Lampun vaihtaminen

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

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

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

Takalamppu

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

Vianmääritys

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

Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.
Vettä vuotaa uunin lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.

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

Huoltotiedot

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

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

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

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

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

Mitat (sisä)	Leveys Korkeus Syvyys	480 mm 361 mm 416 mm
Leivinpellin pinta-ala	1438 cm^2	
Ylälämpövastus	2300 W	
Alalämpövastus	1000 W	
Grilli	2300 W	
Rengas	2400 W	
Kokonaisluokitus	3490 W	
Jännite	220 - 240 V	
Taajuus	50 - 60 Hz	
Toimintojen lukumäärä	9	

Energiatehokkuus

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

Toimittajan nimi	IKEA
Mallin tunniste	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 kg
Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.	

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

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

Energiansäästövinkkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

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

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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 käytät tätä toimintoa, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiansäästö 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

Kuinka kauan IKEA-takuu on voimassa?

Tämä takuu on voimassa 5 vuotta IKEA-myymälästä hankitun laitteen alkuperäisestä ostopäivämäärästä lähtien. Alkuperäinen ostokuitti vaaditaan ostotodistukseksi. Jos takuuaikana tehdään huoltotöitä, laitteen takuuaika ei pitene sen vuoksi.

Huoltotöiden suorittaja

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

Takuun kattavuus

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

Ongelman korjaaminen IKEA:n taholta

IKEA:n nimeämä palveluntarjoaja tarkastaa tuotteen ja määrittää omaan harkintaansa perustuen, onko tuote tämän takuun alainen. Jos se katsotaan takuun alaiseksi, IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike oman harkintaansa perustuen joko korjaa viallisen tuotteen tai vaihtaa sen samanlaiseen tai vastaavaan tuotteeseen.

Takuun piiriin kuulumattomat asiat

- Normaali kuluminen.
- Tahalliset tai laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, käyttöohjeiden noudattamisen laiminlyönnin aiheuttamat vahingot, virheellinen asennus tai kytkentä väärään jännitteeseen, kemiallisen tai sähkökemiallisen reaktion aiheuttamat vahingot, ruostuminen, syöpyminen tai vesivahingot mukaan lukien näihin rajoittumatta vesijohtoverkon liian suuri kalkkipitoisuus, epätavallisten ympäristöolosuhteiden aiheuttamat vahingot.
- Kulutusosat mukaan lukien paristot ja lamput.
- Ei toiminnalliset ja koristeosat, jotka eivät vaikuta laitteen normaaliin käyttöön, mukaan lukien naarmut ja mahdolliset värimuutokset.
- Vierasesineiden tai aineiden aiheuttamat vahingossa syntyneet vauriot ja sihtien, vedenpoistojärjestelmien tai pesuainelokeroiden puhdistuksen yhteydessä syntyneet vahingot.
- Seuraavien osien vaurioituminen: keraaminen lasipinta, lisävarusteet, astia- ja ruokailuvälinekorit, syöttö- ja poistoputket, tiivisteet, lamput ja lampun suojukset, näytöt, kytkimet, kotelot ja koteloiden osat, ellei näitä vahinkoja voida osoittaa valmistusvirheiden aiheuttamiksi.
- Tapaukset, joissa vikaa ei löydy huoltohenkilön käynnin aikana.
- Korjaukset, joita eivät ole suorittaneet nimeämämme palvelutarjoajat ja/tai valtuutettu huoltoliike, tai jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Virheellisen tai määräysten vastaisen asennuksen aiheuttamat korjaukset.
- Laitteen käyttö muussa kuin kotitalousympäristössä, ts. ammattikäytössä.
- Kuljetusvahingot. Jos asiakas kuljettaa tuotteen kotiinsa tai muuhun

osoitteeseen, IKEA ei ole vastuussa mahdollisista kuljetuksen aikana syntyneistä vahingoista. Jos taas IKEA toimittaa tuotteen asiakkaan toimitusosoitteeseen, toimituksen aikana syntyneet vahingot sisältyvät takuuseen.
- IKEA-kodinkoneen ensiasennuksen kustannukset. Jos IKEA:n palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike korjaa tai korvaa kodinkoneen tämän takuun ehtojen alaisuudessa, palveluntarjoaja tai valtuutettu huoltoliike asentaa tarvittaessa korjatun kodinkoneen uudelleen tai asentaa korvaavan laitteen.

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

Maakohtaisen lainsäädännön soveltaminen

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

Kelpoisuusalue

Palvelut laitteille, jotka on hankittu EU-maassa ja siirretty toiseen EU-maahan, tuotetaan uuden maan normaalien takuuehtojen mukaisesti. Palvelun suoritusvelvollisuus takuun rajoissa on olemassa vain, jos:

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

IKEA-laitteiden myynninjälkeinen palvelu:

Pyydämme ottamaan yhteyttä IKEA:n myynninjälkeiseen palveluun osoitteeseen:

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

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

Yhteydenotot palvelua tarvittaessa



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

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

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

Lisäavun tarve

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

Table des matières

Informations de sécurité	117	Fonctions supplémentaires	134
Consignes de sécurité	119	Conseils	135
Installation	122	Entretien et nettoyage	138
Description du produit	123	Dépannage	140
Bandeau de commande	123	Données techniques	141
Avant la première utilisation	124	Efficacité énergétique	142
Utilisation quotidienne	125	Considérations environnementales	143
Fonctions de l’horloge	132	GARANTIE IKEA GARANTIE IKEA - FRANCE	144
Utilisation des accessoires	133		

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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d’hôtel, les chambres d’hôtes, les 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.

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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!** Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

Nettoyage par pyrolyse

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

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

l'emplacement de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le fonctionnement à température maximale lors de la première utilisation. Les conserver dans une pièce différente serait l'option préférée pendant le cycle pyrolytique et jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi à nouveau jusqu'à température ambiante. Une bonne ventilation doit être assurée pendant et après (jusqu'au refroidissement de l'appareil) les opérations du cycle pyrolytique et du premier cycle d'utilisation à température maximale.

Éclairage interne

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

- Concernant la/les lampe(s) 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.

ⓘ 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 :

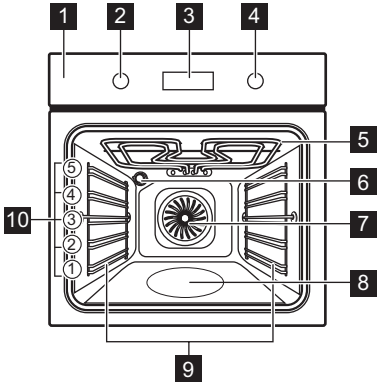
Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
maximum 1 380	3 x 0.75

Puissance totale (W)	Section du câble (mm^2)
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

Description du produit

Vue d'ensemble



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

Accessoires

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

Bandeau de commande

Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

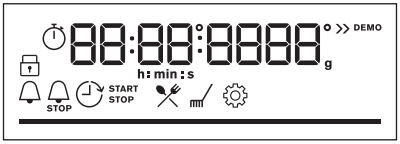
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). 0.

Vue d'ensemble du bandeau de commande

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

Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



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

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

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

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

Préchauffage et nettoyage initiaux

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

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Reportez-vous à

Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

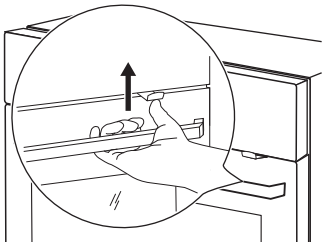
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires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

Sécurité enfants mécanique

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

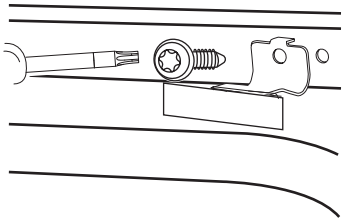
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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



Pour désactiver la sécurité enfants :

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



Utilisation quotidienne

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

Modes de cuisson

	Chaleur tournante Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
	SteamBake Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.

	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.
	Cuisson de sole Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le premier niveau le plus bas.
	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, Notes sur : Chaleur Tournante Humide.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo gril Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.

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

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

Réglage : Modes de cuisson

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

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

SteamBake - Cuisson à la vapeur

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Remplissez le gaufrage de la cavité avec de l'eau du robinet (100 ml pour la cuisson, 200 ml pour la rôtissage). La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque l'appareil est chaud.
3. Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner la fonction de cuisson .
4. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
5. Préchauffez l'appareil vide pendant 5 min pour créer de l'humidité.
6. Insérez les aliments dans l'appareil.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, tournez la molette des fonctions de

cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

8. Lorsque l'appareil est froid, enlevez l'eau restée dans le bac de la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

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

Accès : Menu ☰

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

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour ☰.

L'affichage indique ✕, ㎜, ⚙.

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

Réglage : Cuisson assistée ✕

Le sous-menu Cuisson assistée comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Sous-menu : Cuisson assistée

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

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	**Rôti de bœuf, moyen**		
P3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		
P4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
P8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		
P9	**Filet de bœuf rare** (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P10	**Filet de bœuf, moyen** (cuisson lente)		
P11	**Filet de bœuf, cuit** (cuisson lente)		
P12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert.
P13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.
P14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	**Filet de porc frais**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P16	**Travers de porc**	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	**3 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	**Gigot d'agneau avec os**	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2** ; 200 ml ; cocotte sur **plateau de cuisson** Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plateau de cuisson**
P20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**2** ; **plat profond** Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique**
P25	**Poisson entier, grillé**	0.5 - 1 kg par poisson	**2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique**
P27	**Gâteau au fromage**	-	**2** ; 28 cm moule à charnière sur **grille métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P28	**Gâteau aux pommes**	-	**2** ; 100 - 150 ml ; **plateau de cuisson**
P29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
P30	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm moule à tarte sur **grille métallique**
P31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
P32	**Muffins**	-	**2** ; 100 - 150 ml ; plaque à muffins sur **grille métallique**
P33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
P34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3**; **plateau de cuisson**
P38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3**; **plateau de cuisson**
P39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**
P40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2** ; 100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**
P44	**Baguette/Ciabatta/Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; 100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	**Céréales complètes / Riz / Pain complet**	1 kg	**2** ; 100 ml ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur **grille métallique**

Modification : Configurations

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

Sous-menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt
06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09	Mode démo	-
10	Version du logiciel	Contrôle
11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non

Fonctions de l’horloge

Description des fonctions du minuteur

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

Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .

L’affichage indique : 0:00 et .

2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Réglage : Heure de cuisson

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

Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur jusqu’à ce que l’affichage indique : et START .
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

L’affichage indique : **--:--** STOP .

5. Tournez la manette de commande pour régler l’heure de fin.
6. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l’heure réglée pour le début de la cuisson.

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

Réglage : Compteur

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

Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers ☰ pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner ⚙ / Heure actuelle.

   Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

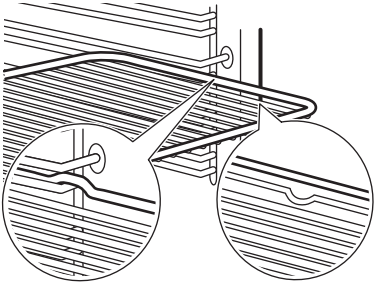
Utilisation des accessoires

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

Insertion des accessoires

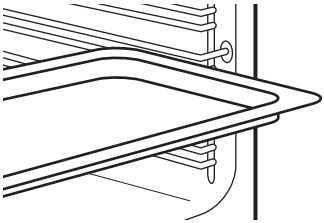
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Grille métallique



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

Plateau de cuisson / Plat à rôtir



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

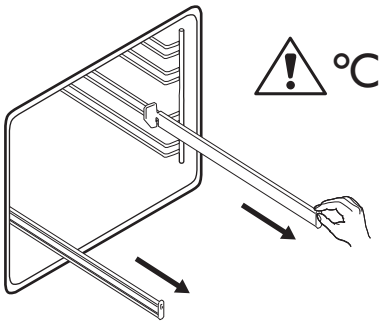
Utilisation : Rails télescopiques

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

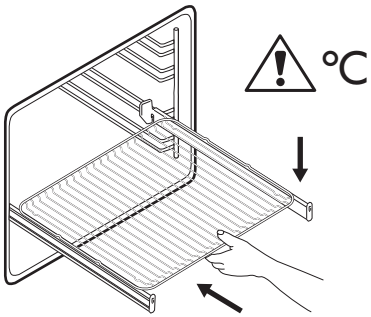
Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.

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

1. Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.



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



Fonctions supplémentaires

Touches Verrouil

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

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

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

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Arrêt automatique

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

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

Ventilateur de refroidissement

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

Conseils

Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson

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

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

Chaleur Tournante Humide

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

		°C		
Petits pains sucrés, 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

		°C		
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
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	160	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	1	170	25 - 35
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.

Nettoyage du gaufrage de la cavité

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

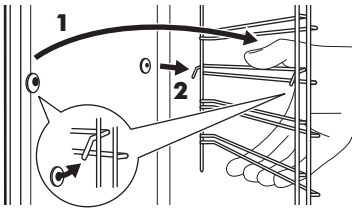
ⓘ Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

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

Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

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

Nettoyage par pyrolyse

⚠ **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.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson vers ☰ pour saisir Menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner mm et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique ⊡.

8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

Nettoyage conseillé

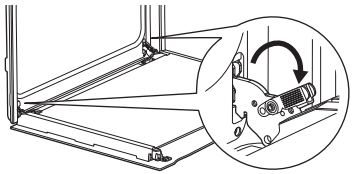
Lorsque mm clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

Retrait et installation de la porte

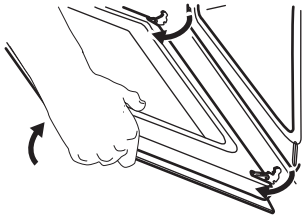
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et les vitres internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ **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.

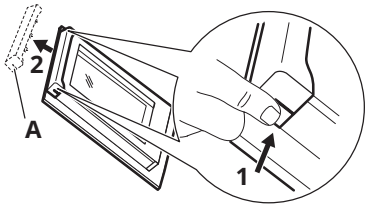


3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

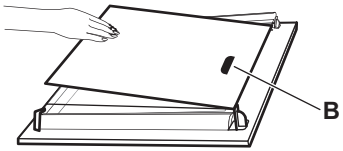


4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et

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...

Problème	Vérifiez que...
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.

Problème	Vérifiez que...
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
L'eau fuit du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.

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

Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

Données techniques

Données techniques

Dimensions (internes)	Largeur Hauteur Profondeur	480 (mm) 361 (mm) 416 (mm)
Zone du plateau de cuisson	1438 cm^2	
Chauffage de voûte	2300 W	
Chauffage de sole	1000 W	

Gril	2300 W
Circuit	2400 W
Puissance totale	3490 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Nombre de fonctions	9

Efficacité énergétique

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

Nom du fournisseur	IKEA
Identification du modèle	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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.



GARANTIE IKEA

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

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

Qui se chargera du service après vente ?

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

Que couvre cette garantie ?

Cette garantie couvre les dommages dus à des composants défectueux ou des défauts de fabrication survenant après la date d'achat chez IKEA. Cette garantie est valable uniquement lorsque l'appareil est utilisé pour un usage domestique. Les exceptions sont indiquées dans le paragraphe "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie ?" Pendant la durée de la garantie, les coûts des réparations, des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement seront pris en charge à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales et que le dommage soit lié à une défectuosité d'un composant ou à un défaut de fabrication couvert par la garantie. Dans ces conditions, la directive européenne (99/44/CE) et les réglementations locales doivent être appliquées. Les pièces remplacées deviennent la propriété d'IKEA.

Que fait IKEA en cas de problème ?

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

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

- L'usure normale.
- Les dommages causés délibérément ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation incorrecte ou d'un branchement non conforme de l'appareil, les dommages causés par une réaction chimique ou électrochimique, l'oxydation, la corrosion ou un dégât des eaux, incluant sans s'y limiter, les dommages causés par une quantité excessive de calcaire au niveau du raccordement à l'eau, les dégâts résultant de conditions environnementales anormales.
- Les consommables tels que les piles et ampoules.
- Les pièces non fonctionnelles et décoratives, qui n'ont pas d'incidence sur l'utilisation normale de l'appareil, de même que les rayures et éventuelles variations de couleur.
- Les dégâts accidentels causés par une substance ou un corps étranger, le nettoyage ou débouchage de filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments de produits de lavage.
- Les dommages constatés sur les éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, manettes et touches carrosserie et éléments de la carrosserie. Sauf s'il est possible de prouver que ces dommages ont été causés par des défauts de fabrication.
- Les cas où aucune défectuosité n'a été constatée par le technicien.
- Les réparations qui n'ont pas été effectuées par des techniciens de service après-vente désignés et/ou un partenaire

contractuel autorisé ni celles où l'on n'a pas utilisé des pièces d'origine.
- Les dommages résultant d'une installation incorrecte ou non respectueuse des spécifications d'installation.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique (par exemple pour un usage professionnel).
- Dommages dus au transport. Si le client transporte le produit chez lui ou à une autre adresse, IKEA ne pourra en aucun cas être tenu responsable des dommages survenant pendant le transport. En revanche, si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison du client, tout endommagement du produit survenant en cours de transport sera couvert par la présente garantie.
- Frais d'installation initiale de l'appareil IKEA. En revanche, si un fournisseur de service après-vente IKEA ou son partenaire autorisé répare ou remplace l'appareil aux termes de la présente garantie, le fournisseur de service après-vente ou son partenaire autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, selon le cas.

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

Application de la garantie légale

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

Zone de validité

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

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

Service après-vente dédié aux appareils IKEA :

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

1. effectuer une réclamation dans le cadre de cette garantie ;
2. demander une précision pour installer votre appareil IKEA dans des meubles de cuisine IKEA. Le service après-vente ne fournira pas de précision en ce qui concerne :
   - l'installation d'ensemble de la cuisine IKEA ;
   - les raccordements électriques (si l'appareil est fourni sans prise et sans câble), à l'eau et au gaz car ils doivent être effectués par un professionnel qualifié.
3. la demande de précisions sur le contenu de la notice d'utilisation et les caractéristiques de l'appareil IKEA.

Pour que nous puissions vous fournir la meilleure assistance, lisez attentivement les instructions de montage et/ou le chapitre concerné de la présente notice d'utilisation avant de nous contacter.

Comment nous contacter en cas de besoin ?



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

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

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

Avez-vous besoin d'aide supplémentaire ?

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

GARANTIE IKEA - FRANCE

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA

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

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

Modèle :

N° de série :

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

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

Livraison et mise en service

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

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

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

Garantie Légale (sans supplément de prix)

A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).

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

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

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'œuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil. La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels

En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

- d'une association de consommateurs ;
- ou d'une organisation professionnelle de la branche ;
- ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil. Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur ;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale (Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle) ;
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

Garantie contractuelle IKEA

PRIX : rien à payer en sus. DUREE : 5 (cinq) ans. POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA. RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'œuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui

Pour mettre en œuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.

Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en œuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA

Quelle est la durée de validité de la garantie ?

La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.

La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur

ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?

La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?

La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?

Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en œuvre, veuillez vous reporter à la rubrique « Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?

La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.

Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?" Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'œuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?

Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en œuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté. Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux. Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en œuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?

- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles

de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.
- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :

Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en œuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)

- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

« De la garantie des défauts de la chose vendue » (extrait du code civil)

- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?

Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA:

N'hésitez pas à contacter le Service Après-Vente IKEA pour :

1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle ;
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet. Le service n'inclut toutefois pas les informations relatives :
   - au montage et à l'installation d'une cuisine complète IKEA;
   - au raccordement au réseau électrique (lorsque l'appareil est fourni sans prise ni câble) et aux arrivées d'eau et de gaz, qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié
3. obtenir des informations relatives au contenu du manuel utilisateur et aux spécifications de l'appareil IKEA pour un bon fonctionnement de celui-ci.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Consultez la dernière page de ce livret pour la liste complète des numéros de téléphone respectifs par pays des contacts désignés par IKEA.

Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser uniquement le numéro de téléphone spécifique à votre pays, donné dans la liste en dernière page de ce livret de garantie. Pour la mise en oeuvre de la garantie, il faut toujours se reporter à la liste des numéros de téléphone repris dans le livret fourni avec l'appareil IKEA correspondant. Avant de nous appeler, assurez vous de disposer à portée de main la référence IKEA (code à 8 chiffres) correspondant à l'appareil pour lequel vous avez besoin d'assistance.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie, et pour retrouver facilement la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire ?

Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15€/mn).

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	152	Zusatzfunktionen	169
Sicherheitsanweisungen	154	Hinweise und Tipps	170
Montage	158	Reinigung und Pflege	172
Gerätebeschreibung	158	Fehlerbehebung	175
Bedienfeld	159	Technische Daten	176
Vor der ersten Inbetriebnahme	159	Energieeffizienz	177
Täglicher Gebrauch	160	Informationen zur Entsorgung	178
Uhrfunktionen	167	IKEA Garantie	180
Verwendung des Zubehörs	168		

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 Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Sicherheitsanweisungen

Montage

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Elektrischer Anschluss

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

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

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

Gebrauch

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

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

⚠ **WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.

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

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

Pyrolytische Reinigung

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

- Bei der pyrolytischen Reinigung werden Dämpfe freigesetzt, die für den Menschen, auch für Kleinkinder oder Personen mit gesundheitlichen Problemen, nicht schädlich sind.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf mögliche Dämpfe während der pyrolytischen Reinigung von Backöfen reagieren. Kleintiere können auch sehr empfindlich auf die örtlichen Temperaturschwankungen in der Nähe aller Pyrolyseöfen reagieren, wenn das pyrolytische Selbstreinigungsprogramm in Betrieb ist.
- Vor der Durchführung einer pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion entfernen Sie Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (einschließlich Einschubablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere Töpfe, Pfannen, Bleche, Kochutensilien usw. mit Antihaftbeschichtung.

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

Innenbeleuchtung

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

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

Wartung

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

Entsorgung

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

- Informationen darüber, wie Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen können, erhalten Sie von Ihrer Gemeindebehörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass Kinder und Haustiere im Gerät eingeschlossen werden.
- **Verpackungsmaterial**: Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:

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

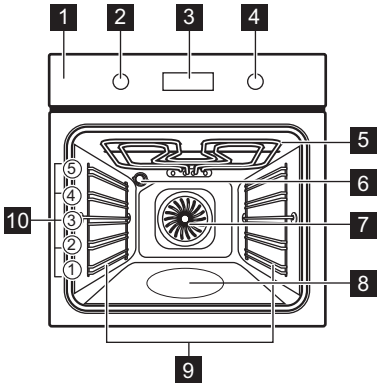
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

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

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



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

Zubehör

- **Kombirost** x 1
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech** x 1
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne** x 1

Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

- **Teleskopschienen** x 1 Satz

Für Einhängegitter und Backbleche.

Bedienfeld

Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

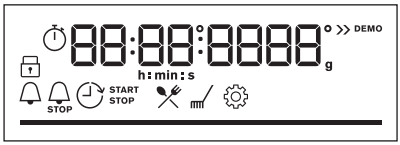
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position [0], um das Gerät auszuschalten.

Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung.
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Dampfgaren ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
STOP	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display

Folgendes anzeigt: **"00:00"** oder **"12:00"** (je nach Modell).

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie OK.

Erstaufheizen und Reinigung

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

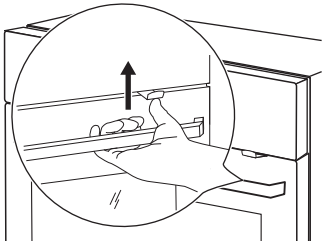
1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für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

Mechanische Kindersicherung

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

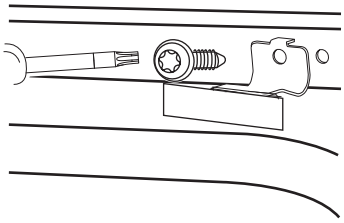
Öffnen der Tür mit Kindersicherung:

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



So entfernen Sie die Kindersicherung:

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



Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

	**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.
	**Ober- / Unterhitze** Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	**SteamBake** Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
	**Tiefkühlgerichte** Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	**Pizzastufe** Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.
	**Unterhitze** Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	**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.
	**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.



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

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft.

Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

 Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

SteamBake – Dampfgaren

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Füllen Sie die Backraumvertiefung mit Leitungswasser (100 ml zum Backen, 200 ml zum Braten).
   Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder das Gerät heiß ist.
3. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um die Kochfunktion auszuwählen.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang auf, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
6. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
7. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Kochfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.
8. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das restliche Wasser mit einem weichen Lappen aus der Garraumvertiefung.

⚠ **WARNUNG!** Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.

Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , , angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.

Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent: Das Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar.
   Drücken Sie das OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Füllen Sie die Garraumvertiefung zum Dampfgaren mit Wasser.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	**Roastbeef, rosa**		
P3	**Roastbeef, durch**		
P4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**3**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	**Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
P8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)		
P9	**Rindfleischfilet, blutig** (Niedertemperatur Garen)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P10	**Rinderfilet, rosa** (Niedertemperatur Garen)		
P11	**Rinderfilet, fertig** (Niedertemperatur Garen)		
P12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. Braten zugedeckt.
P13	**Schweinebraten Nacken oder Schulter**	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **Backblech** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	**Schweinelende, frisch**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P16	**Schweinefleisch-Spareribs**	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	**3**; **tiefe Pfanne** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	**Lammkeule mit Knochen**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	**Hähnchen, ganz**	1 - 1.5 kg; frisch	**2**; 200 ml; Auflaufform auf **Backblech** Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	**Halbes Hähnchen**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **Backblech**
P20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	**Hühnerkeulen, frisch**	-	**3**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**2**; **tiefe Pfanne** Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	**Hackbraten**	1 kg	**2**; **Kombirost**

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P25	**Fisch, ganz, gegrillt**	0.5 - 1 kg pro Fisch	**2**; **Backblech** Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	**Fischfilet**	-	**3**; Auflaufform auf **Kombirost**
P27	**Käsekuchen**	-	**2**; ∅ 28 cm Back-Springform auf **Kombirost**
P28	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100 - 150 ml; **Backblech**
P29	**Apfel-Tarte**	-	**2**; Kuchenform auf **Kombirost**
P30	**Apfelkuchen**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost**
P31	**Brownies**	2 kg Teig	**3**; **tiefe Pfanne**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; Muffin-Blech auf **Kombirost**
P33	**Laibkuchen**	-	**2**; Kastenform auf **Kombirost**
P34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	**Kartoffelspalten**	1 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	**Gemischtes Grillgemüse**	1 - 1.5 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	**Kroketten, gefroren**	0.5 kg	**3**; **Backblech**
P38	**Pommes frites, gefroren**	0.75 kg	**3**; **Backblech**
P39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern**	1 - 1.5 kg	**2**; Auflaufform auf **Kombirost**
P40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P41	**Pizza frisch, dünn**	-	**2**; 100 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
P42	**Pizza frisch, dick**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
P43	**Quiche**	-	**2**; Backform auf **Kombirost**
P44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	**Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot**	1 kg	**2**; 100 ml; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf **Kombirost**

Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um ⚙ auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Untermenü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	Demo-Modus	-
10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

Uhrfunktionen

Beschreibung der Timerfunktionen

Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdown-zeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/ oder des Endes des Kochens.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.

Einstellung: Garzeit STOP

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und STOP.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: und START .
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

Im Display wird Folgendes angezeigt: **--:--** STOP .

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie OK.

Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um ⚙ / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

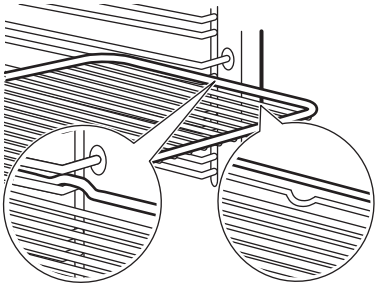
Verwendung des Zubehörs

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

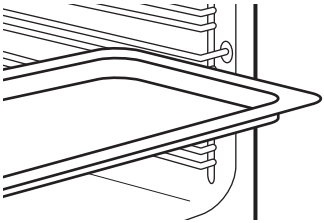
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



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

Backblech / Auflaufpfanne



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

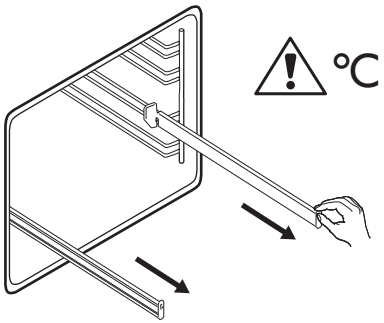
Verwendung: Teleskopschienen

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

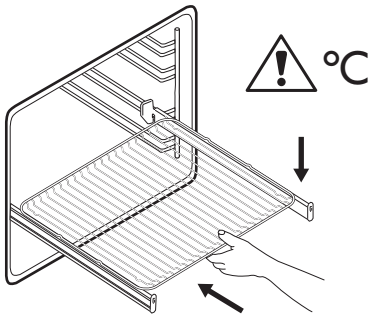
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

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

1. Ziehen Sie die rechten und linken Teleskopschienen heraus.



2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in den Backofen. Achten Sie darauf, die Teleskopschienen ganz in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.



Zusatzfunktionen

Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

– gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt. - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

– gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

Automatische Abschaltung

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

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

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeitvorwahl.

Kühlgebläse

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

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

Feuchte Umluft

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

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30

		°C		
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet , 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik0.5kg	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
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	160	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	Kombirost	2	180	70 - 90
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm[1)]	Ober- / Unterhitze	Kombirost	1	170	25 - 35
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm[1)]	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm[1)]	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45
Mürbeteig-Plätzchen	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45
Toast[1)]	Grill	Kombirost	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 Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.

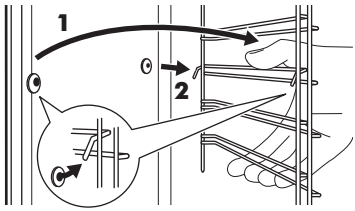
Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



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

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

Pyrolytische Reinigung

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. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen und drücken Sie dann OK.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h
C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
7. Drücken Sie OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

Erinnerungsfunktion Reinigen

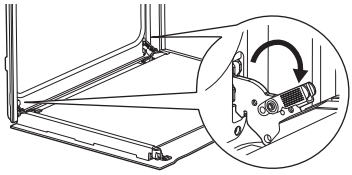
Wenn nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Ändern: Einstellungen.

Aus- und Einbauen der Tür

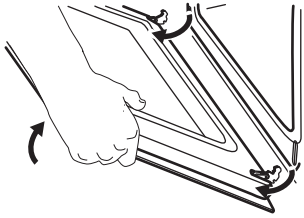
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Tür aus- und einbauen“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

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

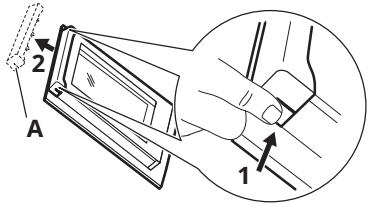
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



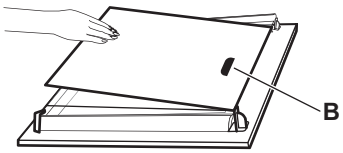
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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 ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Problem	Prüfen...
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

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

Technische Daten

Technische Daten

Abmessungen (intern)	Breite Höhe Tiefe	480 mm 361 mm 416 mm
Backblechgröße	1438 cm^2	
Oberes Heizelement	2300 W	
Unteres Heizelement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	

Gesamtbewertung	3490 W
Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 - 60 Hz
Anzahl der Funktionen	9

Energieeffizienz

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

Name des Lieferanten	IKEA
Modellbezeichnung	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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.

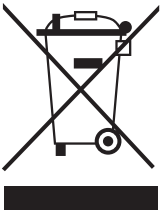
Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dies reduziert die erwarteten Energieeinsparungen.

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer

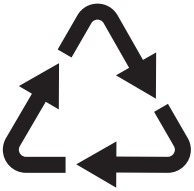


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät

entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 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

Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?

Diese Garantie ist 5 Jahre ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA gültig. Als Kaufnachweis müssen der Originalkassenbon oder die Originalrechnung vorgelegt werden. Arbeiten, die im Rahmen der Garantie ausgeführt werden, verlängern nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Wer übernimmt den Kundendienst?

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

Was deckt die Garantie ab?

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik “Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?” beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.
- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und

Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

Gültigkeitsbereich

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
   - der gesamten IKEA Kücheninstallation;
   - Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem

autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?



Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, vergewissern Sie sich, dass Sie die IKEA-Artikelnummer (8-stelliger Code) und die Seriennummer (8-stelliger Code, der auf dem Typenschild zu finden ist) für das Gerät, für das Sie unsere Hilfe benötigen, abgeben müssen.

BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF! Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια 183
Οδηγίες για την ασφάλεια 185
Εγκατάσταση 189
Περιγραφή προϊόντος 190
Πίνακας ελέγχου 190
Πριν από την πρώτη χρήση 191
Καθημερινή χρήση 192
Λειτουργίες ρολογιού 199
Χρήση των αξεσουάρ 200
Πρόσθετες λειτουργίες 202
Υποδείξεις και συμβουλές 202
Φροντίδα και καθάρισμα 205
Αντιμετώπιση προβλημάτων 208
Τεχνικά στοιχεία 209
Ενεργειακή απόδοση 210
Περιβαλλοντικά θέματα 211
ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ 211

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

⚠ Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.

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

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- 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, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

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.

Φροντίδα και Καθάρισμα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

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

Πυρολυτικός καθαρισμός

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

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, απελευθερώνονται ατμοί που δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των βρεφών ή των ατόμων με ιατρικές καταστάσεις.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, μερικά πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις που ίσως απελευθερωθούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των πυρολυτικών φούρνων. Τα μικρά κατοικίδια είναι επίσης πολύ ευαίσθητα σε τοπικές μεταβολές θερμοκρασίας στην περιοχή γύρω από όλους τους πυρολυτικούς φούρνους όταν εκτελείται το πρόγραμμα πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού.

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

Εσωτερικός φωτισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με 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 συντμήσεις όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στην τοπική εγκατάσταση διαχείρισης απορριμμάτων.

Εγκατάσταση

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

Συναρμολόγηση

ⓘ Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

ⓘ Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

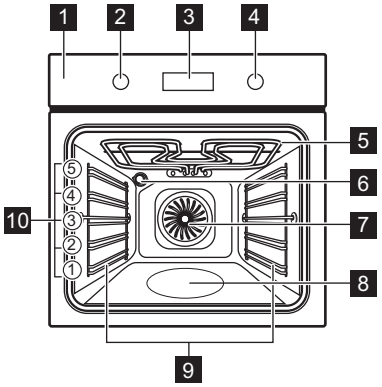
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Τμήμα καλωδίου (mm^2)
μέγιστο 1380	3 x 0.75
μέγιστο 2300	3 x 1
μέγιστο 3680	3 x 1.5

Το καλώδιο γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι κατά 2 cm μακρύτερο από το καφέ καλώδιο φάσης και το μπλε ουδέτερο καλώδιο.

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



1 Πίνακας χειριστηρίων
2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
3 Οθόνη
4 Διακόπτης λειτουργίας
5 θερμαντικό στοιχείο
6 Λαμπτήρας
7 Ανεμιστήρας
8 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
10 Θέσεις σχάρας

Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα** x 1
  Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος** x 1
  Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ** x 1
  Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες** x 1 σετ
  Για ράφια και ταψιά.

Πίνακας ελέγχου

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή:

1. Πιέστε τους διακόπτες. Οι διακόπτες βγαίνουν προς τα έξω.
2. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρέψτε τον διακόπτη ελέγχου για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις.

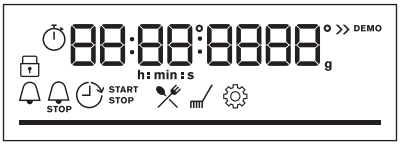
Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή: στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στη θέση Off. 0.

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

	Πιέστε το για να ρυθμίσετε τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
	Πιέστε το για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα της συσκευής.
	Πιέστε παρατεταμένα το για να ρυθμίσετε τη λειτουργία: Κλείδωμα.
OK	Πιέστε το για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Ενδείξεις οθόνης

Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων:



	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.
	Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια.
	Υπομενού: Καθαρισμός.
	Υπομενού: Ρυθμίσεις
	η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.

	η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.
STOP	η επιλογή Χρόνος μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοκαθυστέρηση έναρξης είναι ενεργοποιημένη.
	η επιλογή Χρονοδιακόπτης λειτουργίας είναι ενεργοποιημένη.
—	Μπάρα προόδου - υποδεικνύει οπτικά πότε η συσκευή φτάνει στην καθορισμένη θερμοκρασία ή πότε ολοκληρώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.

Πριν από την πρώτη χρήση

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

Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις: **"00:00"** ή **"12:00"** (ανάλογα με το μοντέλο).

1. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το κουμπί OK.

Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

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

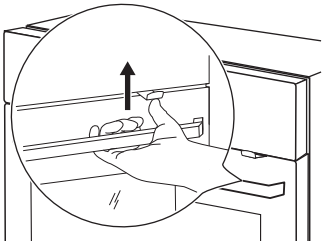
1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή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

Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

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

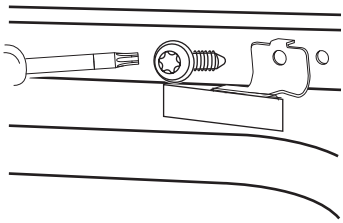
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά:

1. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ.
2. Τραβήξτε τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε την πόρτα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να πιέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.



Για να αφαιρέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ.:

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



Καθημερινή χρήση

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

Προγράμματα θέρμανσης

	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.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	SteamBake Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.
	Καταψυγμένα τρόφιμα Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς.
	Λειτουργία Πίτσα Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.
	Κάτω Θέρμανση Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.

	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 .
	Γκριλ Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

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

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα Υποδείξεις και συμβουλές, Υγρός Θερμός Αέρας .

Ρύθμιση: Προγράμματα θέρμανσης

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

» Ταχεία προθέρμανση - πιέστε παρατεταμένα για να μειώσετε τον χρόνο ζεστάματος. Διατίθεται για μερικά προγράμματα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να ενεργοποιηθεί αυτόματα.

SteamBake - Μαγείρεμα με ατμό:

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης (100 ml για ψήσιμο γλυκού, 200 ml για ψήσιμο κρέατος).
   Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μην ξαναγεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά το μαγείρεμα ή όταν η συσκευή είναι ζεστή.
3. Γυρίστε το κουμπί για τις λειτουργίες μαγειρέματος για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος .
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Προθερμάνετε την άδεια συσκευή για 5 λεπ ώστε να δημιουργηθεί υγρασία.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στρέψτε τον διακόπτη για τις λειτουργίες μαγειρέματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
8. Όταν η συσκευή έχει κρυώσει, αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα της κοιλότητας με ένα μαλακό πανάκι.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

Εισαγωγή: Μενού ☰

Ανοίξτε το Μενού για να αποκτήσετε πρόσβαση σε πιάτα και ρυθμίσεις για Μαγείρεμα με βοήθεια.

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο ☰.

Η οθόνη εμφανίζει 🍴, ⏱, ⚙.

2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας και επιλέξτε το εικονίδιο για να μεταβείτε στο υπομενού. Πιέστε το κουμπί OK.

Ρύθμιση: Μαγείρεμα με βοήθεια 🍴

Μαγείρεμα με βοήθεια Το υπομενού αποτελείται από προγράμματα που έχουν σχεδιαστεί για συγκεκριμένα πιάτα. Τα προγράμματα ξεκινούν με μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Στρέψτε το κουμπί για τις λειτουργίες θέρμανσης σε ☰.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε 🍴. Πιέστε OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ένα πιάτο (P1 - P...). Πιέστε OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε το βάρος. Η επιλογή είναι διαθέσιμη για επιλεγμένα πιάτα. Πιέστε OK.
5. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε OK.
6. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, αν χρειαστεί.

Υπομενού: Μαγείρεμα με βοήθεια

Λεζάντα	
	Διατίθεται ρύθμιση βάρους.
	Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό για μαγείρεμα στον ατμό.
	Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
	Επίπεδο σχάρας. Ανατρέξτε στην ενότητα Περιγραφή προϊόντος.

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

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P1	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο**	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P2	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο**		
P3	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο**		
P4	**Μπριζόλα, μέτρια ψημένη**	180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	**3**, σκεύος ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P5	**Ψητό βοδινό / σιγοψημένο** (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2 kg	**2**, σκεύος ψησίματος σε **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P6	**Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P7	**Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
P8	**Ψητό βοδινό, καλοψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
P9	**Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)	0.5 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	**2**, **ταψί ψησίματος** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P10	**Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
P11	**Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο** (χαμηλή θερμοκρασία)		
P12	**Ψητό μοσχάρι** (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος σε **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή. Ψητό σκεπαστό.
P13	**Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη**	1.5 - 2 kg	**2**, σκεύος ψησίματος σε **μεταλλική σχάρα** Προσθέστε 200 ml υγρό στο σκεύος ψησίματος.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P14	**Χοιρινό πουλντ** (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2 kg	**2**, **ταψί ψησίματος** Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P15	**Χοιρινό καρέ, φρέσκο**	1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
P16	**Χοιρινές παϊδάκια**	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	**3**, **βαθύ ταψί** Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P17	**Μπούτι αρνιού με κόκαλα**	1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	**2**, σκεύος ψησίματος πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P18	**Ολόκληρο κοτόπουλο**	1 - 1.5 kg, φρέσκο	**2**, 200 ml, γάστρα σε **ταψί ψησίματος** Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
P19	**Μισό κοτόπουλο**	0.5 - 0.8 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
P20	**Στήθος κοτόπουλου**	180 - 200 g ανά τεμάχιο	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι.
P21	**Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα**	-	**3**, **ταψί ψησίματος** Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
P22	**Πάπια, ολόκληρη**	2 - 3 kg	**2**, σκεύος ψησίματος σε **μεταλλική σχάρα** Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P23	**Χήνα, ολόκληρη**	4 - 5 kg	**2**, **βαθύ ταψί** Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P24	**Ρολό κιμάς**	1 kg	**2**, **μεταλλική σχάρα**
P25	**Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ**	0.5 - 1 kg ανά ψάρι	**2**, **ταψί ψησίματος** Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο, μπαχαρικά και μυρωδικά.
P26	**Ψάρι φιλέτο**	-	**3**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
P27	**Cheesecake**	-	**2**, ∅ 28 cm ανοιγόμενη φόρμα στη **μεταλλική σχάρα**
P28	**Μηλόπιτα**	-	**2**, 100 - 150 ml**ταψί ψησίματος**
P29	**Τάρτα μήλου**	-	**2**, φόρμα για πίτες στη **μεταλλική σχάρα**
P30	**Μηλόπιτα**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm, φόρμα για πίτες στη **μεταλλική σχάρα**
P31	**Κέικ Brownies**	2 kg ζύμης	**3**, **βαθύ ταψί**
P32	**Κέικ Muffins**	-	**2** 100 - 150 ml , ταψί για muffin πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
P33	**Κέικ**	-	**2**, ταψί φρατζόλας στη **μεταλλική σχάρα**
P34	**Ψητές πατάτες**	1 kg	**2**, **ταψί ψησίματος** Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
P35	**Φέτες**	1 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.
P36	**Ψητά ανάμικτα λαχανικά**	1 - 1.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
P37	**Κροκέτες, κατεψυγμένες**	0.5 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
P38	**Πατάτες, κατεψυγμένες**	0.75 kg	**3**, **ταψί ψησίματος**
P39	**Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών**	1 - 1.5 kg	**2**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα**
P40	**Πατάτες ογκρατέν** (ωμές πατάτες)	1 - 1.5 kg	**1**, γάστρα πάνω στη **μεταλλική σχάρα** Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
P41	**Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη**	-	**2**; 100 ml; **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P42	**Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη**	-	**2**, **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
P43	**Κις**	-	**2**, φόρμα ψησίματος στη **μεταλλική σχάρα**
P44	**Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί**	0.8 kg	**2**; 100ml; **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
P45	**Ψωμί ολικής άλεσης / σίκαλης / μαύρο ψωμί**	1 kg	**2**; 100 ml; **ταψί ψησίματος** καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / φόρμα για ψωμί πάνω σε **μεταλλική σχάρα**

Αλλαγή: Ρυθμίσεις

1. Στρέψτε τον διακόπτη για τα προγράμματα στο .
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε . Πιέστε το OK.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη ρύθμιση. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε την τιμή. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

Υπομενού: Ρυθμίσεις

	Ρύθμιση	Τιμή
01	Ώρα	Αλλαγή
02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου
04	Ένταση Βομβητή	1 - 4

	Ρύθμιση	Τιμή
05	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
06	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
07	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

	Ρύθμιση	Τιμή
08	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Λειτουργία Demo	-
10	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
11	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι

Λειτουργίες ρολογιού

Περιγραφή λειτουργιών χρονοδιακόπτη

Χρονομετρητής	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή.
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής. Η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ. Αυτή η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή.

Ρύθμιση: Χρονομετρητής

1. Πιέστε το κουμπί .

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 και .

2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρονομετρητής.
3. Πιέστε το κουμπί OK. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Ρύθμιση: Χρόνος μαγειρέματος

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη: 0:00 και .
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε την Χρόνος μαγειρέματος.
4. Πιέστε το OK. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.
5. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

Ρύθμιση: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης

1. Στρέψτε τους διακόπτες για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

2. Πιέστε το μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την ένδειξη: και START .
3. Στρέψτε τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο έναρξης.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--, , STOP .

5. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το τέλος.
6. Πιέστε το κουμπί OK.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια ρυθμισμένη ώρα έναρξης.

7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

Ρύθμιση: Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε / Χρονοδιακόπτης λειτουργίας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Πιέστε το κουμπί OK.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον Χρονοδιακόπτη λειτουργίας.
5. Πιέστε το κουμπί OK.

Ρύθμιση: Ώρα

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε / Ώρα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση, Μενού: Ρυθμίσεις.
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ορίσετε το ρολόι.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

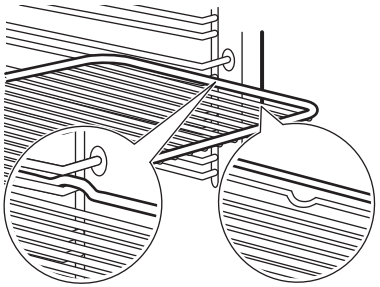
Χρήση των αξεσουάρ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Εισαγωγή αξεσουάρ

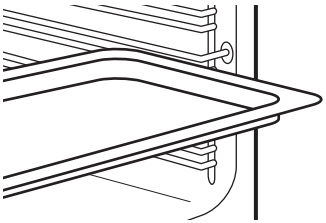
Μια μικρή εγκοπή στο επάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια και παρέχει προστασία με κλίση. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα



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

Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί



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

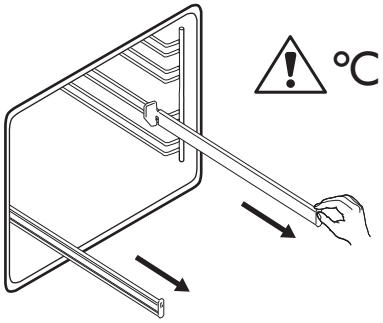
Χρήση: Τηλεσκοπικοί βραχίονες

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

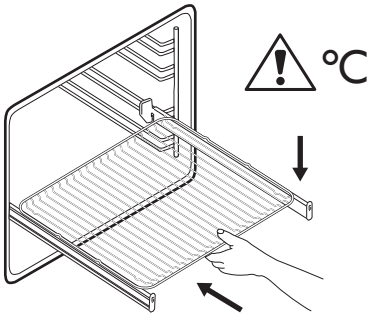
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε εύκολα να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις μεταλλικές σχάρες και τα ταψιά.

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

1. Τραβήξτε έξω τον δεξιό και αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



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



Πρόσθετες λειτουργίες

Κλείδωμα

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή χρησιμοποιείται, κλειδώνει τον πίνακα ελέγχου εξασφαλίζοντας ότι οι τρέχουσες ρυθμίσεις μαγειρέματος θα συνεχίσουν χωρίς διακοπή.

Όταν ενεργοποιείται ενώ η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας, διατηρεί τον πίνακα ελέγχου κλειδωμένο, αποτρέποντας την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

- πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. - αναβοσβήνει 3 φορές όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.

- πιέστε παρατεταμένα για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

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

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

Ανεμιστήρας ψύξης

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

Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος

Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο 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.

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

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

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

				°C	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	160	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm[1)]	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	1	170	25 - 35
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm[1)]	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm[1)]	Θερμός Αέρας	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45
Τοστ[1)]	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	1 - 5

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

Φροντίδα και καθάρισμα

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

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής 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 αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού

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

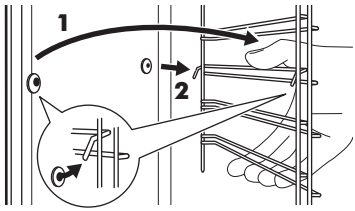
ⓘ Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

1. Ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι ή κιτρικό οξύ στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού. Χρησιμοποιήστε ξύδι μέγιστης οξύτητας 6% χωρίς πρόσθετα.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



4. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχάρας στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Πυρολυτικός Καθαρισμός

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

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

Μην ξεκινάτε τη λειτουργία αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου.

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, μαλακό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
4. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα στο ☰ για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε ㎜ και πιέστε το OK.

Πρόγραμμα καθαρισμού	Διάρκεια
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
C2 - Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min

C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	2 h 30 min

6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού και πιέστε το OK.
7. Πιέστε το OK για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα της συσκευής και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει .

8. Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.
9. Περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει και η πόρτα να ξεκλειδώσει. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί και νερό.

Υπενθύμιση Καθαρισμού

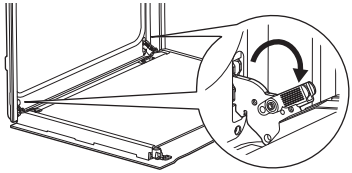
Όταν η ένδειξη αναβοσβήνει στην οθόνη μετά την περίοδο μαγειρέματος, η συσκευή σάς υπενθυμίζει να την καθαρίσετε με πυρολυτικό καθαρισμό. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση στο υπομενού: Ρυθμίσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση, Αλλαγή: Ρυθμίσεις.

Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας

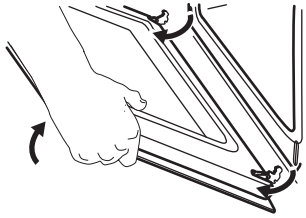
Η πόρτα του φούρνου έχει τρία γυάλινα πάνελ.Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρη την οδηγία «Αφαίρεση και τοποθέτηση πόρτας» πριν αφαιρέσετε τα γυάλινα πάνελ.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα γυάλινα πάνελ.

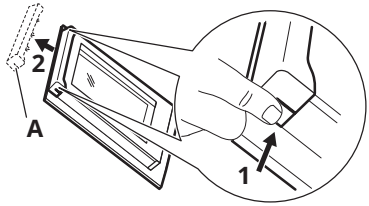
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



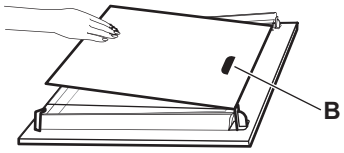
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



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...

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχει καεί η ασφάλεια.
Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.	η επιλογή Κλείδωμα είναι απενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.	η επιλογή Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει καεί.
Err C3	Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.

Πρόβλημα	Ελέγξτε εάν...
Err F102	Η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
Err F102	Το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.
Η οθόνη εμφανίζει 00:00.	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.
Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, σβήστε και ανάψτε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής. Φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) :	
Κωδικός προϊόντος (PNC):	
Σειριακός αριθμός (S.N.):	

Τεχνικά στοιχεία

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις (εσωτερικές)	Πλάτος Ύψος Βάθος	480 mm 361 mm 416 mm
Περιοχή για το ταψί ψησίματος	1438 cm^2	
Πάνω αντίσταση	2300 W	
Κάτω αντίσταση	1000 W	
Γκριλ	2300 W	
Κυκλική αντίσταση	2400 W	
Συνολική κατανάλωση	3490 W	

Τάση	220 - 240 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Αριθμός λειτουργιών	9

Ενεργειακή απόδοση

Δελτίο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014

Όνομα προμηθευτή	IKEA
Αναγνωριστικό μοντέλου	FRILLESBO 406.002.36
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	33.6 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.

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 αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας σβήνει αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε ξανά τον λαμπτήρα, αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την αναμενόμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο μαζί με τα οικιακά απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΚΕΑ

Για πόσο χρόνο ισχύει η εγγύηση ΙΚΕΑ;

Αυτή η εγγύηση ισχύει για 5 έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην ΙΚΕΑ. Ως αποδεικτικό αγοράς απαιτείται η αρχική απόδειξη πώλησης. Αν στο πλαίσιο της εγγύησης γίνουν εργασίες επισκευής, δεν παρατείνεται η χρονική διάρκεια της εγγύησης για τη συσκευή.

Ποιος θα πραγματοποιήσει την επισκευή;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα μεριμνήσει για την επισκευή μέσω του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών τεχνικής εξυπηρέτησης.

Τι καλύπτεται από αυτή την εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει προβλήματα της συσκευής, τα οποία έχουν προκληθεί από προβληματική κατασκευή ή αστοχίες υλικών από την ημερομηνία αγοράς από την ΙΚΕΑ. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση της συσκευής. Οι εξαιρέσεις προσδιορίζονται στο τμήμα με τον τίτλο "Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;" Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, το κόστος για την αποκατάσταση του προβλήματος π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργατικά και μεταφορά θα καλύπτονται, με την προϋπόθεση ότι η πρόσβαση στη συσκευή δεν απαιτεί ειδικές δαπάνες και ότι το ελάττωμα σχετίζεται με προβληματική κατασκευή ή αστοχία υλικών που καλύπτονται από την εγγύηση. Υπό αυτές τις προϋποθέσεις εφαρμόζονται οι οδηγίες της ΕΕ (Αρ. 99/44/ΕΚ) και οι αντίστοιχες εθνικές διατάξεις. Τα εξαρτήματα που αντικαθιστώνται περιέρχονται στην ιδιοκτησία της ΙΚΕΑ

Τι θα κάνει η ΙΚΕΑ για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, αν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εφόσον αυτό κριθεί ότι καλύπτεται, ο πάροχος τεχνικής εξυπηρέτησης της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης τεχνικής εξυπηρέτησης, θα προβεί στη συνέχεια, κατά την αποκλειστική διακριτική του ευχέρεια, είτε στην επισκευή του προβληματικού προϊόντος, είτε στην αντικατάστασή του με άλλο ίδιο ή αντίστοιχο προϊόν.

Τι δεν καλύπτεται από αυτήν την εγγύηση;

- Η φυσιολογική φθορά.
- Η εσκεμμένη ή από αμέλεια φθορά, η βλάβη που προκλήθηκε από τη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, από εσφαλμένη εγκατάσταση ή από σύνδεση σε εσφαλμένη ηλεκτρική τάση, η φθορά που προκαλείται από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, η σκουριά, η διάβρωση ή η φθορά από νερό, η οποία περιλαμβάνει ενδεικτικά την υπερβολική σκληρότητα νερού, η φθορά που προκαλείται από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Τα αναλώσιμα μεταξύ των οποίων οι μπαταρίες και οι λαμπτήρες.
- Τα μη λειτουργικά και τα διακοσμητικά μέρη τα οποία δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, καθώς και οι γρατσουνιές και οι τυχόν χρωματικές διαφορές.
- Η ακούσια φθορά που προκαλείται από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και ο καθαρισμός ή η απόφραξη των φίλτρων, των συστημάτων αποστράγγισης ή των θηκών σαπουνιού.
- Η φθορά στα παρακάτω μέρη: υαλοκεραμική επιφάνεια, βοηθητικά εξαρτήματα, καλάθια για μαχαιροπίρουνα και πιατικά, σωλήνες παροχής και αποστράγγισης, στοιχεία στεγανοποίησης, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, διακόπτες, κελύφη και τμήματα κελυφών. Από αυτές τις φθορές εξαιρούνται όσες αποδεικνύεται ότι έχουν προκληθεί από σφάλματα της παραγωγής.
- Οι περιπτώσεις όπου δε διαπιστώθηκε πρόβλημα κατά την επίσκεψη τεχνικού.
- Οι επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους διορισμένους μας παρόχους τεχνικής εξυπηρέτησης και/ή εξουσιοδοτημένο συνεργάτη τεχνικής εξυπηρέτησης ή στις οποίες δεν χρησιμοποιήθηκαν γνήσια ανταλλακτικά.
- Οι επισκευές που προκαλούνται από εγκατάσταση που είναι προβληματική ή δεν τηρεί τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλ. η επαγγελματική χρήση
- Ζημιές λόγω μεταφοράς. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η ΙΚΕΑ δεν

είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που θα προκληθούν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η ΙΚΕΑ μεταφέρει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε τυχόν ζημιές που θα προκληθούν στο προϊόν κατά τη μεταφορά καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.
- Κόστος αρχικής εγκατάστασης της συσκευής ΙΚΕΑ. Ωστόσο, εάν ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής της ΙΚΕΑ ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή βάσει των όρων της παρούσας εγγύησης, ο παροχέας υπηρεσιών επισκευής ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης υπηρεσιών επισκευής θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει τη συσκευή αντικατάστασης, εάν απαιτείται.

Αυτός ο περιορισμός δεν ισχύει σε περίπτωση εργασιών, χωρίς τεχνικό πρόβλημα, από εξουσιοδοτημένο ειδικό, ο οποίος χρησιμοποιεί δικά μας γνήσια ανταλλακτικά για να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφάλειας άλλης χώρας της ΕΕ.

Πώς ισχύει η εθνική νομοθεσία

Η εγγύηση της ΙΚΕΑ σας παραχωρεί ιδιαίτερα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερκαλύπτουν όλες τις εθνικές νομικές απαιτήσεις που ενδεχομένως να διαφοροποιούνται από χώρα σε χώρα.

Πεδίο ισχύος

Για συσκευές που αγοράστηκαν σε μία χώρα της ΕΕ και μεταφέρθηκαν σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Η υποχρέωση για εκτέλεση υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εφόσον:

- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η αξίωση εγγύησης,
- η συσκευή τηρεί και έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και τις Πληροφορίες Ασφαλείας του Εγχειριδίου Χρήστη.

Αποκλειστική υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση για συσκευές ΙΚΕΑ:

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της ΙΚΕΑ για:

1. να υποβάλλετε αξίωση στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης,
2. να ζητήσετε διευκρινίσεις για την εγκατάσταση της συσκευής ΙΚΕΑ στο έπιπλο κουζίνας ΙΚΕΑ. Η τεχνική εξυπηρέτηση δε θα παράσχει διευκρινίσεις σχετικά με:
   - τη συνολική εγκατάσταση της κουζίνας της ΙΚΕΑ,
   - τις συνδέσεις στις παροχές ενέργειας: ηλεκτρικού ρεύματος (εφόσον η συσκευή παρέχεται χωρίς ρευματολήπτη και καλώδιο), νερού και αερίου καθώς αυτές πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό.
3. να ζητήσετε διευκρινίσεις για το εγχειρίδιο χρήστη και για τις προδιαγραφές της συσκευής της ΙΚΕΑ.

Για να εξασφαλιστεί ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή υποστήριξη, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης και/ή την ενότητα του Εγχειριδίου Χρήστη του παρόντος φυλλαδίου προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειαστείτε τις υπηρεσίες μας



Ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος εγχειριδίου για μια πλήρη λίστα των επιλεγμένων παροχέων υπηρεσιών της ΙΚΕΑ και των σχετικών τηλεφωνικών αριθμών σε κάθε χώρα.

Προκειμένου να σας προσφέρουμε γρήγορη εξυπηρέτηση, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τους αριθμούς τηλεφώνου που αναγράφονται στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Πάντα να ανατρέχετε στους αριθμούς που αναγράφονται στο φυλλάδιο της εκάστοτε συσκευής για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Προτού μας καλέσετε, φροντίστε να έχετε πρόχειρο τον αριθμό προϊόντος ΙΚΕΑ (κωδικός 8 ψηφίων) και τον Αριθμό Σειράς (κωδικός 8 ψηφίων που βρίσκεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών) της συσκευής για την οποία θέλετε βοήθεια.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ! Αποτελεί τη δική σας απόδειξη αγοράς και είναι απαραίτητη για να ισχύσει η εγγύηση. Μην ξεχνάτε ότι η απόδειξη αναφέρει επίσης το όνομα και τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8-ψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που αγοράσατε.

Χρειάζεστε περισσότερη βοήθεια;

Για επιπλέον ερωτήσεις που δεν αφορούν την εξυπηρέτηση μετά την πώληση, επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

Efnisyfirlit

Öryggisupplýsingar	215	Viðbótaraðgerðir	231
Öryggisleiðbeiningar	217	Ábendingar og góð ráð	232
Uppsetning	220	Umhirða og hreinsun	234
Vörulýsing	221	Bilanaleit	237
Stjórnborð	221	Tæknilegar upplýsingar	238
Fyrir fyrstu notkun	222	Orkunýtni	238
Dagleg notkun	223	Umhverfissjónarmið	240
Klukkuaðgerðir	229	IKEA-ÁBYRGÐ	240
Notkun fylgihluta	230		

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.

Öryggisleiðbeiningar

Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!** Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

Rafmagnstenging

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins

frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.

Notkun

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. 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.

Umhirða og hreinsun

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar geti brotnað.
- Skiptu um glerplötur umsvifalaust þegar þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.

- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðunum.

Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (reykgufur) meðan á eldglæðingu stendur.

- Meðan á eldglæðingu stendur losnar um gufur sem eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. ungabörnum og fólki með undirliggjandi sjúkdóma.
- Ólíkt mönnum geta sumir fuglar og skriðdýr verið mjög viðkvæm fyrir gufum sem hugsanlega losna við hreinsunarferli allra ofna sem búnir eru eldglæðingu. Lítil gæludýr geta einnig verið mjög viðkvæm fyrir staðbundnum hitabreytingum í námunda við ofna með eldglæðingu meðan á hreinsunarferli með eldglæðingu stendur yfir.
- Áður en sjálfshreinsunarferlið með eldglæðingu er sett í gang skaltu fjarlægja eftirfarandi úr holrými ofnsins:
  - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
  - Alla hluti sem hægt er að losa (þar á meðal plötur, plötubera í hliðum / framlengda plötubera o.s.frv. sem fylgja vörunni) sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta einnig gefið frá sér lítillega skaðlegar reykgufur.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu og fyrsta notkun með hámarkshita fela í sér notkun með háum hita sem getur losað gufur frá leyfum eftir eldun og byggingarefni og er því sterklega mælt með fyrir notendur að:
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
  - Tryggja góða loftræstingu meðan á fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir hana.
- Tryggja að gæludýr (sérstaklega fuglar) séu hafðir eins langt frá heimilistækinu og mögulegt er meðan á hreinsun með eldglæðingu og fyrstu notkun með hámarkshita stendur og eftir það. Æskilegt væri að hafa þau í öðru rými meðan á eldglæðingu stendur og þangað til heimilistækið hefur kólnað niður í stofuhita. Tryggja verður góða loftræstingu meðan á eldglæðingu stendur og eftir hreinsun (þangað til heimilistækið hefur kólnað) og eftir fyrstu notkun með hámarkshita .

Innri lýsing

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við sveitarfélagið þitt til að fá upplýsingar um hvernig er rétt að farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn og gæludýr festist inni í heimilistækinu.
- **Umbúðir**:
  Umbúðaefnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

Uppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

ⓘ Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

⚠ **AÐVÖRUN!** Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

ⓘ Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

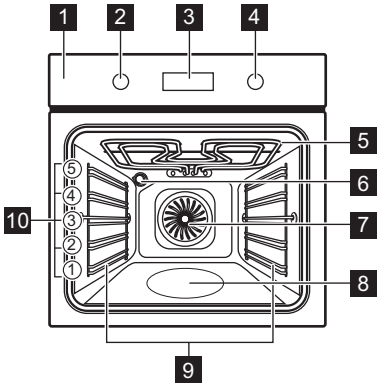
Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm^2)
hámark 1380	3 x 0.75
hámark 2300	3 x 1
hámark 3680	3 x 1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírinn og blái hlutlausi vírinn.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



1 Stjórnborð
2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
3 Skjár
4 Stjórnhnúður
5 Hitunareining
6 Ljós
7 Vifta
8 Holrými ofnhólfs
9 Hilluberarar, lausir
10 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilla** x 1
  Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
  Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1
  Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
  Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Ýttu á hnúðana. Hnúðarnir koma út.
2. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

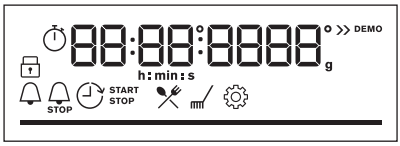
Til að slökkva á heimilistækinu: snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt [0].

Yfirlit yfir stjórnborð

	Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á ljósi heimilistækisins.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Lás.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

Skjávísar

Skjár með lykilaðgerðum:



	Heimilistækið er læst.

	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Hreinsun.
	Undirvalmynd: Stillingar
	Hröð upphitun er virkjað.
	Gufueldun er virkjuð.
	Mínútumælir er virkjað.

STOP	Eldunartími er virkjað.
	Seinkun á ræsingu er virkjað.
	Upptalning er virkjað.
—	Vinnslustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunar-tímanum lýkur.

Fyrir fyrstu notkun

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu bíða þar til skjárinn sýnir: **"00:00"** eða **"12:00"** (fer eftir gerðinni).

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK .

Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

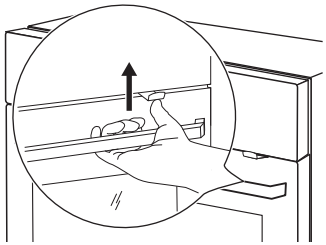
1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Sjá Dagleg notkun. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

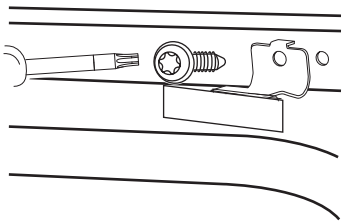
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.
2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.
2. Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna.



Dagleg notkun

AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphitunaraðgerðir

	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.
	Hefðbundin matreiðsla Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	SteamBake Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur.
	Frosin matvæli Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur.
	Pítsuaðgerð Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.
	Undirhiti Til að fá meiri brúnun og stökkan botn. Notaðu neðstu hillustöðuna.
	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, Skýringar á: Bökun með rökum blæstri.
	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Blástursgrillun Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.

Ljósið kann að slökkva á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir.

Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann Ábendingar og góð ráð, Bökun með rökum blæstri.

Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni til að stytta hitunartímann. Það er í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

SteamBake - Gufueldun

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Helltu kranavatni í hólfið (100 ml fyrir bökun, 200 ml fyrir steikingu). Hámarksrúmtak hólfs ofnrýmisins er 250 ml. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar heimilistækið er heitt.
3. Snúðu viðeigandi hnúð til að velja eldunaraðgerðar.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.
5. Forhitaðu heimilistækið í 5 mín til að mynda raka.
6. Settu matinn í heimilistækið.
7. Þegar eldunartímanum lýkur skaltu snúa hnúðnum fyrir eldunaraðgerðir í stöðuna SLÖKKT til að slökkva á heimilistækinu.
8. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatn sem eftir er í hólfi ofnrýmisins með mjúkum klút.

AÐVÖRUN! Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.

Setja inn: Valmynd

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .

Skjárinn sýnir , , .

2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af forritum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

1. Snúðu húninum til að stilla hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stýrihnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla þyngdina. Valkostur er í boði fyrir valda rétti. Ýttu á OK.
5. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

	Merking
	Þyngdarstilling í boði.
	Fylltu hólf ofnrýmisins með vatni fyrir gufueldun.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða. Sjá Vörulýsing.

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P1	**Nautasteik, léttsteikt**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P2	**Nautasteik, miðlungs**		
P3	**Nautasteik, gegnsteikt**		
P4	**Steik, miðlungs**	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	**3**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P5	**Nautasteik / brösuð** (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P6	**Nautasteik, léttsteikt** (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P7	**Nautasteik, miðlungssteikt** (hægeldun)		
P8	**Nautasteik, gegnsteikt** (hægeldun)		
P9	**Nautalund, léttsteikt** (hægeldun)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; **bökunarplata** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P10	**Nautalund, miðlungs** (hægeldun)		
P11	**Nautalund, gegnsteikt** (hægeldun)		
P12	**Kálfasteik** (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið. Steik hulin.
P13	**Svínasteik hnakki eða bógur**	1.5 - 2 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Bættu við 200 ml af vökva í steikarfatið.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P14	**Rifið svínakjöt** (hægeldun)	1.5 - 2 kg	**2**; **bökunarplata** Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
P15	**Svínalund, fersk**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P16	**Svínarif**	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	**3**; **djúp ofnskúffa** Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P17	**Lambalæri með beini**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	**2**; steikingardiskur á **bökunarplötu** Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P18	**Heill kjúklingur**	1 - 1.5 kg; ferskt	**2**; 200 ml; pottréttur á **bökunarplötu** Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
P19	**Hálfur kjúklingur**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bökunarplata**
P20	**Kjúklingabrjóst**	180 - 200 g hver biti	**2**; pottréttur á **vírhillu** Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.
P21	**Kjúklingalæri, fersk**	-	**3**; **bökunarplata** Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.
P22	**Önd, heil**	2 - 3 kg	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P23	**Gæs, heil**	4 - 5 kg	**2**; **djúp panna** Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P24	**Kjöthleifur**	1 kg	**2**; **vírhilla**
P25	**Heill fiskur, grillaður**	0.5 - 1 kg á hvern fisk	**2**; **bökunarplata** Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P26	**Fiskflök**	-	**3**; pottréttur á **vírhillu**
P27	**Ostakaka**	-	**2**; ∅ 28 cm kökuform á **vírhillu**
P28	**Eplakaka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bökunarplata**
P29	**Eplabaka**	-	**2**; bökuform á **vírhillu**
P30	**Eplabaka**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm bökuform **vírhillu**
P31	**Súkkulaðikökur**	2 kg af deigi	**3**; **djúp ofnskúffa**
P32	**Formkökur**	-	**2**; 100 - 150 ml; formkökubakki á **vírhillu**
P33	**Formkaka**	-	**2**; form á **vírhillu**
P34	**Bakaðar kartöflur**	1 kg	**2**; **bökunarplata** Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
P35	**Bátar**	1 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír Skerðu kartöflurnar í bita.
P36	**Grillað blandað grænmeti**	1 - 1.5 kg	**3**; **bökunarplata** með bökunarpappír Skerðu grænmetið í bita.
P37	**Krókettur, frosnar**	0.5 kg	**3**; **bökunarplata**
P38	**Franskar kartöflur, frosnar**	0.75 kg	**3**; **bökunarplata**
P39	**Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum**	1 - 1.5 kg	**2**; pottréttur á **vírhillu**
P40	**Kartöflugratín** (hráar kartöflur)	1 - 1.5 kg	**1**; pottréttur á **vírhillu** Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P41	**Pítsa fersk, þunn**	-	**2**; 100 ml; **bökunarplata** með bökunarpappír
P42	**Pítsa fersk, þykk**	-	**2**; **bökunarplata** með bökunarpappír

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P43	**Opnar eggjabök-ur**	-	**2**; kökuform á **vírhillu**
P44	**Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **bökunarplata** með bök-unarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
P45	**Fjölkorna- / rúg- / dökkt bra-uð**	1 kg	**2**; 100 ml; **bökunarplata** með bökunarpappír / brauðform á **vírhillu**

Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK .
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra gildið. Ýttu á OK .
5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

	Stilling	Gildi
01	Tími dags	Breyta
02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Píp, 2 - Smellur, 3 - Hljóð af
04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Upptalning	Kveikja / Slök-kva
06	Létt	Kveikja / Slök-kva
07	Hröð upphitun	Kveikja / Slök-kva
08	Áminning um hreinsun	Kveikja / Slök-kva
09	Kynningarhamur	-
10	Útgáfa hugbú-naðar	Athuga
11	Endursetja allar stillingar	Já / Nei

Klukkuaðgerðir

Lýsing á tímastilliaðgerðum

Mínútumælir	Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.
Eldunartími	Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.
Seinkun á ræsingu	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Upptalning	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.

Stilling: Mínútumælir

1. Ýttu á .

Skjárinn sýnir: 0:00 og .
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Mínútumælir.
3. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á þangað til skjárinn sýnir: 0:00 og .
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.
4. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.
5. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

Stilling: Seinkun á ræsingu

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á þangað til skjárinn sýnir: og START.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.
4. Ýttu á OK.

Skjárinn sýnir: **--:--** STOP.
5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.
6. Ýttu á OK.

Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.
7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

Stilling: Upptalning

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á til að fara í Valmynd.
2. Snúðu stjórnunarhnúðnum til að velja / Upptalning. Sjá Dagleg notkun, Valmynd: Stillingar.
3. Þrýstu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á Uptimer-tímastilliaðgerðinni.
5. Ýttu á OK.

Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á til að fara í Valmynd.

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ⚙ / Tími dags. Sjá Dagleg notkun, Valmynd: Stillingar.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkuna.
4. Ýttu á OK.

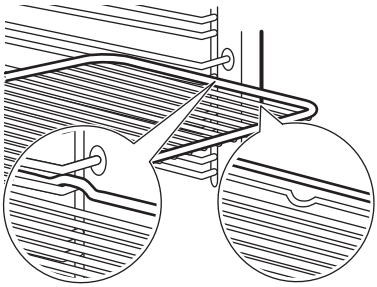
Notkun fylgihluta

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í

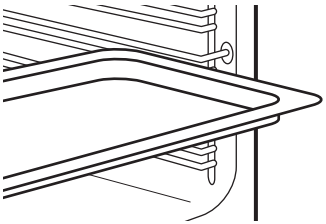
Lítil skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhilla



Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.

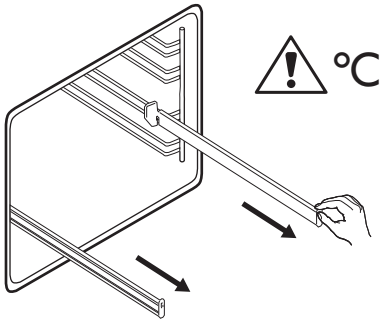
Nota skal: Útdraganlegar rennur

ⓘ Geymdu leiðbeiningar fyrir útdraganlegar rennur fyrir framtíðarnotkun.

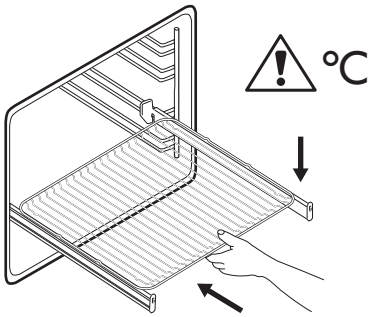
Útdraganlegar rennur aðstoða þig við að setja í og fjarlægja vírhillur og plötur á auðveldari hátt.

⚠ **VARÚÐ!** Ekki hreinsa útdraganlegu rennurnar í 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.



Viðbótaraðgerðir

Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysni.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfellt áfram.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

- ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.

Hljóðmerki heyrist. - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

- ýttu á og haltu inni til að slökkva á aðgerðinni.

Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá Klukkuaðgerðir.

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Seinkun á ræsingu.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Ábendingar og góð ráð

Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)

Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

- **Pítsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm
- **Bökunarfat** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26 cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8 cm, hæð 5 cm
- **Álbakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28 cm

Bökun með rökum blæstri

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramík á vírhillu	200	3	25 - 30

		°C		
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisætunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm[1)]	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	1	170	25 - 35
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm[1)]	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm[1)]	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Stökk lítil kaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40
Stökk lítil kaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Stökk lítil kaka	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

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu

heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

Hólf ofnrýmisins hreinsað

Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

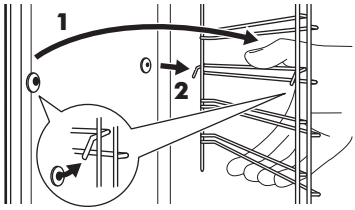
Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn eftir hverjar 5 - 10 eldanir.

1. Helltu: 250 ml af hvítu ediki eða sítrónusýru í hólf ofnrýmisins. Notaðu edik með að hámarki 6% sýru án íblöndunarefna.
2. Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.
3. Hreinsaðu hólfið með volgu vatni og mjúkum klút.

Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Settu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN! Hætta er á bruna.

VARÚÐ! Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

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. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á ☰ til að fara í Valmynd.
5. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja ㎜ og ýttu á OK.

Sjálfvirkt kerfi	Tímalengd
C1 - Létt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 min
C3 - Ítarleg hreinsun	2 h 30 min

6. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja og ýttu á OK.
7. Ýttu á OK til að hefja hreinsun.

Þegar hreinsun hefst ler hurðin á ofninum læst og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás sýnir skjárinn 🔒.

8. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.
9. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. og ofnhurðin opnast. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút og vatni.

Áminning um hreinsun

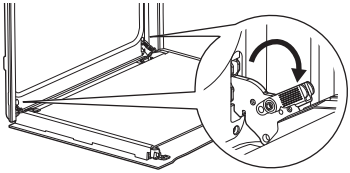
Þegar ⎓ blikkar á skjánum eftir matreiðslu minnir heimilistækið þig á að hreinsa það með eldglæðingu. Þú getur slökkt á áminningunni í undirvalmyndinni: Stillingar. Sjá Dagleg notkun, Breytingar: Stillingar.

Hurð fjarlægð og ísett

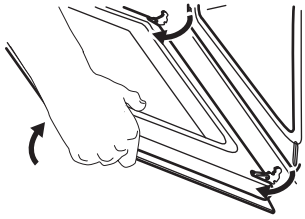
Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur fjarlægt ofnhurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Lestu allar leiðbeiningar um „Fjarlægja og setja upp hurð“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

⚠ **VARÚÐ!** Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

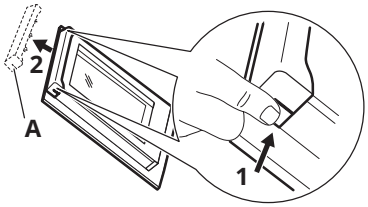
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



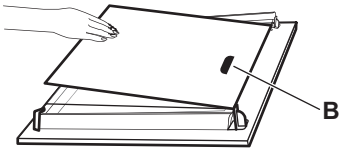
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnina á glerplötunum og dragðu þær varlega út eina í einu. Byrjaðu á efstu plötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alveg út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu koma glerplötunni, hurðarklæðningunni, og ofnhurðinni fyrir, og læstu krækjunum á báðum lömunum.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í réttri röð. Hugaðu að tákninu / áletrun á hlið glerplötunnar.
Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Skipt um ljósið

⚠ **AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

⚠ **VARÚÐ!** Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitaþolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

Bilanaleit

⚠ **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerð-inni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Lás hefur verið afvirkjaður.
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - er virkjuð.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.
Err C3	Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðar-læsing er ekki biluð.
Err F102	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Err F102	Hurðarlæsingin er ekki biluð.
Skjárinn sýnir 00:00 .	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.
Vatnið lekur út úr holrými ofnhólfsins.	Það er of mikið vatn í holrými ofnhólfsins.

ⓘ Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja afttur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.) :	

Vörunúmer (PNC):	
Raðnúmer (S.N.):	

Tæknilegar upplýsingar

Tæknilegar upplýsingar

Mál (innri)	Breidd Hæð Lengd	480 mm 361 mm 416 mm
Flatarmál bökunarplötu	1438 cm^2	
Efsta hitunareining	2300 W	
Neðsta hitunareining	1000 W	
Grill	2300 W	
Hringur	2400 W	
Heildarmálgildi	3490 W	
Spenna	220 - 240 V	
Tíðni	50 - 60 Hz	
Fjöldi aðgerða	9	

Orkunýtni

Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	IKEA
Auðkenni tegundar	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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 lokuð þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmi 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 skjárinn afgangshitann eða hitastig.

Halda mat heitum
Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt
Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Bökun með rökum blæstri
Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú virkjar þessa aðgerð slokknar lampinn sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt á lampanum aftur, en það mun draga úr væntanlegum orkusparnaði.

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

Hvað gildir IKEA-ábyrgðin lengi?

Ábyrgðin er í gildi í 5 ár frá kaupdegi vörunnar í IKEA. Framvísa þarf upprunalegu sölukvittuninni til sönnunar á kaupunum. Ef gert er við heimilistækið á meðan það er í ábyrgð, framlengir það ekki ábyrgðartíma tækisins,

Hver sér um þjónustuna?

Þjónustuaðili IKEA veitir þjónustuna í gegnum eigin viðgerðarþjónustu eða samþykkta samstarfsviðgerðarþjónustu.

Hvað nær þessi ábyrgð yfir?

Ábyrgðin nær yfir bilanir á heimilistækinu, sem orsakast af göllum í smíði þess eða efniviði frá þeim degi sem það var keypt hjá IKEA. Þess ábyrgð gildir eingöngu fyrir heimilisnotkun. Undantekningarnar eru taldar upp undir fyrirsögninni "Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?" Innan ábyrgðartímans nær ábyrgðin yfir kostnað af viðgerð vegna bilunar, þ.e. viðgerðir, varahluti, vinnu og ferðir, að því tilskildu að heimilistækið sé aðgengilegt til að gera við án sérstakra útgjalda. Um þessa skilmála gilda viðmiðunarreglur ESB (Nr. 99/44/EG) og reglugerðir hlutaðeigandi lands. Íhlutir sem teknir eru úr þegar skipt er um íhluti verða eign IKEA.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandamálið?

Þjónustuaðili, skipaður af IKEA, mun skoða vöruna og taka einn ákvörðun um það hvort þessi ábyrgð nái yfir hana. Ef ábyrgðin telst ná yfir heimilistækið mun þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsfyrirtæki annað hvort gera við gölluðu vöruna eða skipta henni fyrir sömu eða sambærilega vöru, og er ákvörðun um það alfarið í þeirra höndum.

Hvað nær þessi ábyrgð ekki yfir?

- Venjulegt slit.
- Skemmdir af ásettu ráði eða vegna vanrækslu, skemmdir vegna þess að notkunarleiðbeiningum hefur ekki verið fylgt, skemmdir vegna rangrar uppsetningar eða vegna þess að tengt er við ranga rafspennu, skemmdir sem stafa af efnafræðilegum eða rafefnafræðilegum viðbrögðum, ryði, tæringu eða vatni, þar með talið en ekki eingöngu skemmdir sem stafa af miklu kalki í vatni og skemmdir sem stafa af óeðlilegum umhverfisaðstæðum.
- Hluti sem eyðast eins og rafhlöður og perur.
- Hluti sem hafa enga virkni eða eru eingöngu til skrauts og hafa ekki áhrif á venjulega notkun tækisins, þar með taldar rispur og hugsanlegan litamun.
- Skemmdir sem verða fyrir slysni vegna aðskotahluta eða -efna, hreinsunar eða losunar stíflna í síum, frárennsliskerfum eða sápuhólfum.
- Skemmdir á eftirfarandi hlutum: keramíkgleri, aukahlutum, leirtaus- og hnífaparakörfum, aðrennslis- og frárennslisrörum, þéttum, perum og peruhlífum, skjáum, hnöppum, hlífum og hlífapörtum. Nema sannanlegt sé skemmdirnar séu tilkomnar vegna framleiðslugalla.
- Tilfelli þegar tæknimaður skoðar heimilistækið og finnur engan galla.

- Viðgerðir ekki framkvæmdar af þjónustuaðilum skipuðum af okkur og/eða samþykktum þjónustuaðila sem við eigum samning við eða notaðir hafa verið varahlutir sem ekki eru upprunalegir.
- Viðgerðin er tilkomin vegna uppsetningar sem var röng eða ekki í samræmi við tæknilýsingu.
- Notkun heimilistækisins annars staðar en inni á heimilinu, þ.e. í atvinnuskyni.
- Skemmdir við flutninga. Ef viðskiptavinur flytur vöruna heim til sín eða á annað heimilisfang, er IKEA ekki ábyrgt fyrir hugsanlegum skemmdum sem verða við flutningana.
  Hins vegar ef IKEA afhendir vöruna á afhendingarheimilisfang viðskiptavinarins, þá nær þessi ábyrgð yfir skemmdir sem verða við flutningana.
- Kostnað við að setja upp IKEA-heimilistækið í fyrsta sinn. Hins vegar ef þjónustuaðili IKEA eða samþykkt samstarfsviðgerðarþjónusta gerir við eða skiptir heimilistækinu samkvæmt skilmálum þessarar ábyrgðar, mun þjónustuaðilinn eða samþykkta samstarfsviðgerðarþjónustan setja heimilistækið aftur upp eftir viðgerðina eða setja upp nýja heimilistækið, ef með þarf.

Þessi takmörkun á ekki við um verk sem unnið er án mistaka af sérhæfðum aðila með tilskilin réttindi sem notar upprunalega varahluti okkar, í þeim tilgangi að aðlaga heimilistækið að tæknilegum öryggiskröfum annars ESB-lands.

Hvernig landslögin gilda

IKEA-ábyrgðin veitir þér tiltekin lagaleg réttindi, sem samræmast eða ná út fyrir kröfurnar í viðkomandi landi. Þessir skilmálar takmarka þó ekki á neinn hátt réttindi neytenda sem lýst er í lögum viðkomandi lands.

Gildissvæði

Fyrir heimilistæki sem keypt eru í einu ESB-landi og síðan flutt til annars ESB-lands gildir þessi þjónusta innan ramma þeirra ábyrgðarskilmála sem teljast eðlilegir í nýja landinu. Skuldbinding til að gera við heimilistækið innan ramma ábyrgðarinnar er eingöngu til staðar ef heimilistækið samræmist og er sett upp í samræmi við:

- tæknikröfur landsins þar sem ábyrgðarkrafan er gerð;
- samsetningarleiðbeiningarnar og öryggisupplýsingarnar í notendahandbókinni;

Sérstök eftirsöluþjónusta (After Sales Service) fyrir IKEA-heimilistæki:

Ekki hika við að hafa samband við eftirsöluþjónustu IKEA til að:

1. óska eftir viðgerð sem þessi ábyrgð nær yfir;
2. fá leiðbeiningar um hvernig á að setja IKEA-heimilistækið inn í til þess ætlaða IKEA-eldhúsinnréttingu. Þjónustan veitir ekki nánari leiðbeiningar í tengslum við:
   - uppsetningu á IKEA-eldhúsi í heild;
   - tengingu við rafmagn (ef kló og snúra fylgja ekki með tækinu) eða við vatn eða gas, þar sem samþykktur viðgerðaraðili þarf að sjá um slíkar tengingu.
3. óska eftir nánari útskýringu á efni notendahandbókarinnar eða tæknilýsingu IKEA-heimilistækisins.

Til þess að við getum aðstoðað þig sem best skaltu lesa samsetningarleiðbeiningar og/eða notendahandbókarhluta þessa bæklings vandlega áður en þú hefur samband við okkur.

Leiðir til að ná í okkur ef þú þarfnast aðstoðar



Á öftustu síðu þessarar handbók er skrá yfir alla tengiliði á vegum IKEA og viðeigandi símanúmer í hverju landi.

Til þess að geta veitt þér hraðari þjónustu mælum við með því að þú notir eingöngu símanúmerin sem gefin eru upp aftast í þessari handbók. Notaðu alltaf númerin sem gefin eru upp í bæklingnum fyrir það tiltekna heimilistæki sem þú þarft aðstoð fyrir. Áður en þú hringir í okkur skaltu vera viss um að hafa handtækt IKEA-vörunúmerið (8 talna kóða) og raðnúmerið (8 talna kóða sem finna má á merkiplötunni) fyrir heimilistækið sem þú þarft aðstoð okkar við.

GEYMDU SÖLUKVITTUNINA!
Hún er þín staðfesting á kaupunum og skilyrði þess að ábyrgðin gildi. Athugaðu að á kvittuninni sést jafnframt IKEA-vöruheiti og -númer (8 stafa talnaruna) hvers heimilistækis sem þú keyptir.

Þarftu frekari hjálp?

Til að fá svör við öðrum spurningum sem ekki tengjast eftirsöluþjónustu heimilistækisins þíns skaltu hringja í þjónustusíma næstu IKEA-verslunar. Við mælum með að lesa bæklingana sem fylgdu heimilistækinu áður en þú hefur samband við okkur.

Indice

Informazioni di sicurezza	243	Funzioni aggiuntive	259
Istruzioni di sicurezza	245	Consigli e suggerimenti	260
Installazione	248	Cura e pulizia	263
Descrizione del prodotto	249	Risoluzione dei problemi	266
Pannello dei comandi	249	Dati tecnici	267
Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta	250	Efficienza energetica	267
		Considerazioni sull'ambiente	269
Uso quotidiano	251	GARANZIA IKEA	269
Funzioni orologio	257		
Uso degli accessori	258		

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.

Istruzioni di sicurezza

Installazione

⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

Utilizzo

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.

- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

Cura e pulizia

⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- 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 utilizza 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

ⓘ Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

⚠ **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

ⓘ Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

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

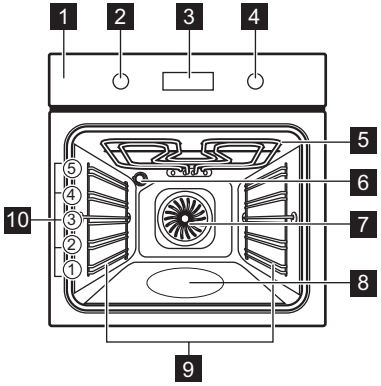
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm^2)
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



1 Pannello dei comandi
2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Resistenza
6 Lampadina
7 Ventola
8 Goffratura della cavità
9 Supporto ripiano, rimovibile
10 Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci** x 1
  Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Guide telescopiche** x 1 set
  Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere le manopole. Le manopole fuoriescono.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.

3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

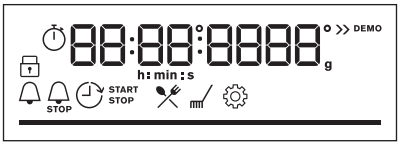
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off 0.

Panoramica del pannello di controllo

	Premere per impostare le funzioni del timer.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere e spegnere la luce dell'apparecchiatura.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Blocco.
OK	Premere per confermare la selezione.

Spie display

Display con le funzioni chiave:



	L'apparecchiatura è bloccata.
	Sottomenu: Cottura guidata.
	Sottomenu: Pulizia.
	Sottomenu: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è attivato.
	La cottura a vapore è attivata.
	Contaminuti è attivato.
STOP	Tempo di cottura è attivato.
	Ora partenza ritardata è attivato.
	Timer è attivato.
	Barra di avanzamento: indica visivamente quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata o quando il tempo di cottura termina.

Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Impostazione del tempo

Dopo il primo collegamento alla corrente, attendere fino a che sul display non compare: **"00:00"** o **"12:00"** (a seconda del modello).

1. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora.
2. Premere OK.

Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a

Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

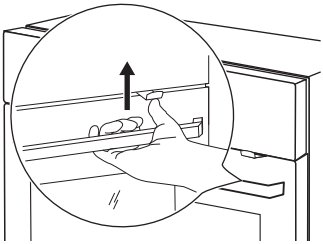
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

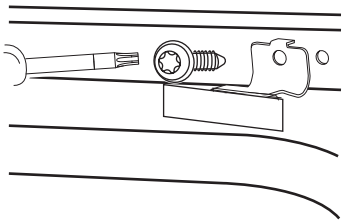
Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.
2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.



Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini:

1. Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno.
2. Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini.



Uso quotidiano

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Funzioni cottura

	Cottura ventilata Per arrostire 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.
	Cottura convenzionale Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
	SteamBake Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.

	Cibi congelati Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
	Funzione Pizza Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.
	Resistenza inferiore Per una doratura e una Base croccante /Cottura finale. Usare il primo livello griglia.
	Cottura ventilata umida Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizzata 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.
	Grill Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
	Doppio grill ventilato Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.

La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80°C durante alcune funzioni del forno.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida.

Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

Riscaldamento rapido - tenere premuto per ridurre il tempo di cottura. È disponibile per alcune funzioni cottura. La ventola può accendersi automaticamente.

SteamBake - Cottura a vapore

1. Assicurarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata.
2. Riempire l'incasso della cavità con acqua di rubinetto (100 ml per la cottura al forno, 200 ml per la cottura arrosto). La capacità massima dell'incavo della cavità è 250 ml. Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando l'apparecchiatura è calda.
3. Ruotare la manopola delle funzioni di cottura per selezionare la funzione di cottura .
4. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
5. Preriscaldare l'apparecchiatura vuota per 5 min per creare umidità.
6. Inserire gli alimenti nell'apparecchiatura.
7. Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di cottura fino a

portarla in posizione off per spegnere l'apparecchiatura.

8. Quando l'apparecchiatura è fredda, rimuovere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità con un panno morbido.

⚠ **AVVERTENZA!** Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.

Accesso: Menu ☰

Aprire il Menu per accedere ai piatti con Cottura guidata e alle impostazioni.

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su ☰.

Il display visualizza ✕, ⎓, ⚙.

2. Ruotare la manopola di controllo e selezionare l'icona per accedere al sottomenu. Premere OK.

Impostazione: Cottura guidata ✕

Il sottomenu Cottura guidata consiste in programmi pensati per piatti dedicati. I programmi iniziano con un'impostazione idonea. È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.

1. Ruotare la manopola delle funzioni di calore su ☰.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare ✕. Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare un piatto (P1 - P...). Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il peso. L'opzione è disponibile per i piatti selezionati. Premere OK.
5. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.
6. Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

Sottomenu: Cottura guidata

Legenda	
	Regolazione del peso disponibile.
	Riempire l'incavo della cavità con l'acqua per la cottura a vapore.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.
	Livello del ripiano. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P1	**Roast beef, al sangue**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P2	**Roast beef, cottura media**		
P3	**Roast beef, ben cotto**		
P4	**Bistecca, media cottura**	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	**3**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P5	**Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	**Roast beef, al sangue** (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P7	**Roast beef, cottura media** (cottura lenta)		
P8	**Roast beef, ben cotto** (cottura lenta)		
P9	**Filetto di manzo, al sangue** (cottura lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P10	**Filetto di manzo, cott. media** (cottura lenta)		
P11	**Filetto di manzo, ben cotto** (cottura lenta)		
P12	**Arrosto di vitello** (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. Arrosto coperto.
P13	**Collo o spalla di maiale arrosto**	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Aggiungere 200 ml di liquido alla pirofila.
P14	**Maiale sfilacciato** (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **lamiera dolci** Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P15	**Lombo di maiale, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P16	**Costolette di maiale**	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	**3**; **leccarda** Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P17	**Cosciotto d'agnello con ossa**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	**2** pirofila su **lamiera dolci** Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
P18	**Pollo intero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; stampo per sformati su **lamiera dolci** Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P19	**Mezzo pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **lamiera dolci**
P20	**Petto di pollo**	180 - 200 g per pezzo	**2** casseruola su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
P21	**Cosce di pollo, fresche**	-	**3**; **lamiera dolci** Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22	**Anatra, intera**	2 - 3 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P23	**Oca, intera**	4 - 5 kg	**2**; **leccarda** Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24	**Polpettone**	1 kg	**2**; **ripiano a filo**
P25	**Pesce intero, grigliato**	0.5 - 1 kg per pesce	**2**; **lamiera dolci** Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.
P26	**Filetto di pesce**	-	**3**; casseruola su **ripiano a filo**
P27	**Torta ai formaggi**	-	**2**; ∅ 28 cm Tortiera apribile su **ripiano a filo**
P28	**Torta di mele**	-	**2**; 100 - 150 ml; **lamiera dolci**
P29	**Crostata di mele**	-	**2**; tortiera su **ripiano a filo**

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P30	**Torta di mele americana**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm tortiera su **ripiano a filo**
P31	**Brownies**	2 kg di impasto	**3 leccarda**
P32	**Muffin**	-	**2**; 100 - 150 ml; vassoio muffin su **ripiano a filo**
P33	**Torta di pane**	-	**2**; leccarda su **ripiano a filo**
P34	**Patate al forno**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
P35	**Spicchi**	1 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Tagliare le patate a pezzi.
P36	**Verdure miste grigliate**	1 - 1.5 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Tagliare le verdure a pezzi.
P37	**Crocchette, surgelate**	0.5 kg	**3**; **lamiera dolci**
P38	**Patatine, surgelate**	0.75 kg	**3**; **lamiera dolci**
P39	**Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca**	1 - 1.5 kg	**2**; casseruola su **ripiano a filo**
P40	**Patate gratinate** (patate crude)	1 - 1.5 kg	**1**; casseruola su **ripiano a filo** Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	**Pizza fresca, sottile**	-	**2**; 100 ml; **lamiera dolci** rivestita con carta forno
P42	**Pizza fresca, spessa**	-	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
P43	**Quiche**	-	**2**; teglia da forno su **ripiano a filo**
P44	**Baguette / Ciabatta / Pane bianco**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **lamiera dolci** rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P45	**Pane integrale / segale / nero**	1 kg	**2**; 100 ml; **lamiera dolci** rivestita con carta forno / leccarda su **ripiano a griglia**

Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola per le funzioni cottura su ☰.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare ⚙. Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per regolare il valore. Premere OK.
5. Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Sottomenu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off
06	Luce cappa	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off
08	Promemoria Pulizia	On/Off
09	Modalità demo	-
10	Versione software	Controllare
11	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

Funzioni orologio

Descrizione funzioni timer

Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.
STOP **Tempo di cottura**	Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.
Ora partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura e può essere impostata in qualsiasi momento.

Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Impostazione: Tempo di cottura STOP

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: 0:00 e STOP.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.
5. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

Impostazione: Ora partenza ritardata

1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere finché il display non visualizza: e START .
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere OK.

Il display visualizza: **--:--** STOP .

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere OK.

Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.

7. Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

Impostazione: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare / Timer. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di controllo per attivare e disattivare il timer.
5. Premere OK.

Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare / Imposta ora. Fare riferimento a Uso quotidiano, Menu: Impostazioni.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

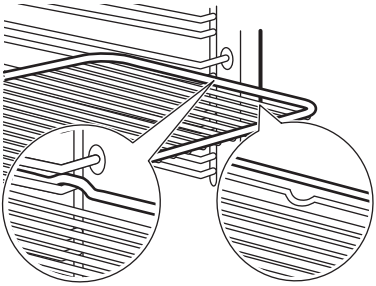
Uso degli accessori

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento di accessori

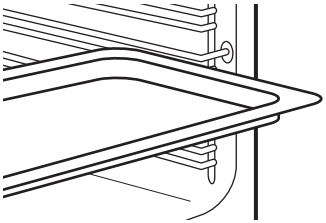
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

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.

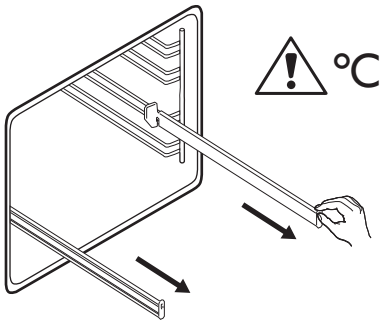
Usando: Guide telescopiche

Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

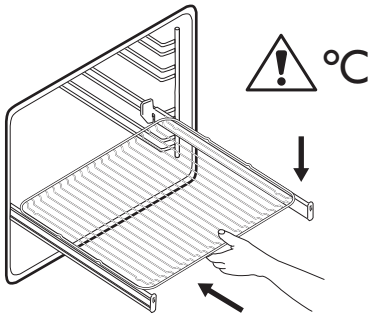
Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

ATTENZIONE! Non pulire le guide telescopiche nella lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1. Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.



2. Collocare la griglia sulle guide telescopiche e spingere queste ultime delicatamente all'interno del forno. Accertarsi di inserire completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.



Funzioni aggiuntive

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è in uso, blocca il pannello dei comandi, assicurando che le attuali impostazioni di cottura continuino ininterrottamente.

Quando viene attivata mentre l'apparecchiatura è spenta, mantiene bloccato il pannello dei comandi, impedendo che l'apparecchiatura si accenda involontariamente.

- tenere premuto per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

- tenere premuto per disattivare la funzione.

Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce cappa, Ora partenza ritardata.

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Consigli e suggerimenti

Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30

		°C		
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm[1)]	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	1	170	25 - 35

				°C	
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.

Pulizia dell'incavo della cavità

Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.

ⓘ Per la funzione: SteamBake pulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.

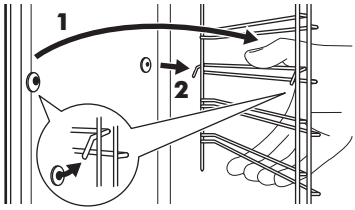
1. Versare: 250 ml di aceto bianco o acido citrico nella goffratura cavità.

Utilizzare aceto al 6% di acidità massima senza additivi.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

Pulizia per pirolisi

⚠ **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'apparecchiatura si sia raffreddata.
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. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su ☰ per accedere a Menu.
5. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare mm e premere OK.

Programma di pulizia	Durata
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min

6. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il programma di pulizia e premere OK.
7. Premere OK per avviare la pulizia.

Quando inizia la pulizia, lo sportello dell'apparecchiatura è bloccato e la lampadina è spenta. Finché lo sportello non si sblocca il display indica 🔒.

8. Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.
9. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda e che la porta si sblocchi. Pulire l'interno del forno con un panno morbido e acqua.

Promemoria Pulizia

Quando mm lampeggia sul display dopo la sessione di cottura, l'apparecchiatura ricorda di pulirla con una pulizia per pirolisi. È possibile disattivare il promemoria nel sottomenu: Impostazioni. Fare riferimento a Uso quotidiano, Modifica: Impostazioni.

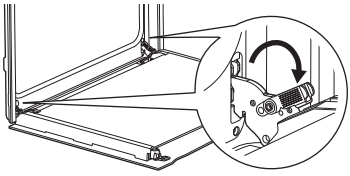
Rimozione e installazione della porta

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione

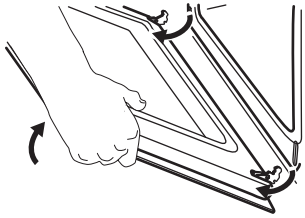
della porta" prima di rimuovere i pannelli in vetro.

⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

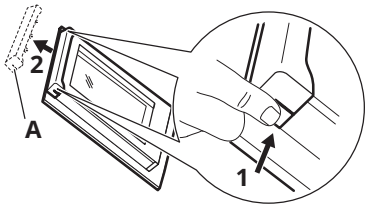
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



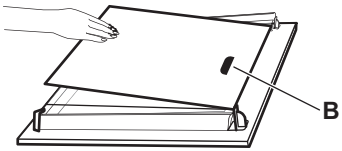
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Prendere i pannelli di vetro della porta per il bordo superiore e tirarli fuori uno alla volta con attenzione. Procedere iniziando dal pannello superiore. Verificare che il vetro esca completamente dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli di vetro, la cornice della porta e la porta del forno, chiudere i fermi di entrambe le cerniere.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Il **B** della zona di stampa (se presente) deve essere rivolto verso l'interno del forno. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Sostituzione della lampadina

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

⚠ **ATTENZIONE!** Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

Risoluzione dei problemi

⚠ **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Controllare se...
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco tasti è disattivato.
La spia è spenta.	La Cottura ventilata umida è attivata.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
Err C3	La porta dell'elettrodomestico è chiusa o la chiusura della porta non è rotta.
Err F102	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.

ⓘ Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati.

La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :	
Codice prodotto (PNC):	
Numero di serie (S.N.):	

Dati tecnici

Dati tecnici

Dimensioni (interne)	Larghezza Altezza Profondità	480 mm 361 mm 416 mm
Area della lamiera dolci	1438 cm^2	
Resistenza superiore	2300 W	
Resistenza inferiore	1000 W	
Grill	2300 W	
Anello	2400 W	
Valutazione totale	3490 W	
Tensione	220 - 240 V	
Frequenza	50 - 60 Hz	
Numero di funzioni	9	

Efficienza energetica

Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	IKEA
Identificazione modello	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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 lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccenderla, ma questa azione ridurrà il risparmio energetico previsto.

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

Validità della garanzia

La presente garanzia è valida per 5 anni a partire dalla data di acquisto originale del vostro elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. Lo scontrino originale è indispensabile come ricevuta d'acquisto. Una riparazione effettuata nell'ambito della garanzia non estende il periodo di garanzia per l'elettrodomestico.

Chi fornisce il servizio ai clienti?

L'assistenza ai clienti sarà garantita dal fornitore del servizio nominato da IKEA attraverso la propria organizzazione o la propria rete di partner di assistenza autorizzati.

Cosa copre la garanzia?

La garanzia copre gli eventuali difetti legati ai materiali e o alla costruzione dell'elettrodomestico ed è valida a partire dalla data di acquisto dell'elettrodomestico presso un punto vendita IKEA. La garanzia è valida solo su elettrodomestici destinati all'impiego domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non copre la garanzia". Nel periodo di validità della garanzia, il fornitore del servizio nominato da IKEA sosterrà i costi per la riparazione, i pezzi di ricambio, la manodopera e le trasferte del personale di manutenzione, ammesso che il prodotto possa essere riparato senza costi troppo elevati e che il difetto legato ai materiali o alla costruzione rientri nella copertura dell garanzia. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (N. 99/44/CE) e alle norme e disposizioni locali applicabili. Le parti sostituite diventeranno di proprietà di IKEA.

Come interverrà IKEA per risolvere il problema?

Il fornitore del servizio nominato da IKEA esaminerà il prodotto e deciderà a propria esclusiva discrezione se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. In caso affermativo, il fornitore del servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato provvederà a propria esclusiva discrezione a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo con un prodotto uguale o equivalente.

Cosa non copre la garanzia

- Normale usura.
- Danni provocati deliberatamente o per negligenza e danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o dal collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, qualità dell'acqua (per esempio presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche), eventi atmosferici o condizioni ambientali anomale.
- Parti soggette ad usura, per esempio batterie e lampadine.
- Danni a parti decorative e non funzionali che non influiscono sul normale utilizzo dell'elettrodomestico, per esempio graffi e variazioni di colore.

- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo
- Danni a parti come vetroceramica, accessori, cesti per stoviglie e posate, tubi di alimentazione e scarico, guarnizioni, lampadine e relative coperture, schermi, pomelli, rivestimenti e parti di rivestimenti o involucri, salvo qualora si possa provare che tali danni sono stati causati da difetti di produzione.
- Casi in cui non siano rilevati difetti durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non effettuate dal fornitore del servizio nominato da IKEA o da un partner di assistenza autorizzato o riparazioni in cui siano state utilizzate parti non originali.
- Riparazioni causate da installazione impropria o non conforme alle specifiche.
- Uso dell'elettrodomestico in ambiente non domestico, per esempio per uso professionale o commerciale.
- Danni dovuti al trasporto. In caso di trasporto effettuato dal cliente presso la propria abitazione o un altro recapito, IKEA non potrà ritenersi responsabile per eventuali danni verificatisi durante il trasporto. Tuttavia, se il trasporto presso il recapito del cliente è effettuato da IKEA, gli eventuali danni dovuti al trasporto rientreranno nella presente garanzia.
- Costo di installazione iniziale dell'apparecchiatura IKEA. Se un fornitore di servizio nominato da IKEA o un suo partner di assistenza autorizzato effettua una riparazione o sostituzione dell'apparecchiatura nell'ambito della garanzia, il fornitore o il partner di assistenza dovrà provvedere anche alla reinstallazione dell'apparecchiatura riparata o all'installazione dell'apparecchiatura sostitutiva, se necessario.

Tali limitazioni non si applicano a lavori eseguiti a regola d'arte da personale qualificato e con l'uso di parti originali per adattare l'elettrodomestico alle norme di sicurezza di un'altra nazione dell'UE.

Applicabilità delle leggi nazionali

La garanzia IKEA conferisce al cliente diritti legali specifici in aggiunta ai diritti previsti dalla legge e variabili a seconda dei paesi.

Area di validità

Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione UE e trasferiti in un'altra nazione UE, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nella nuova nazione. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia sussiste solo se:

- l'elettrodomestico è conforme alle specifiche tecniche del paese in cui è richiesta l'applicazione della garanzia;
- l'elettrodomestico è conforme e installato conformemente alle Istruzioni di montaggio e alle informazioni per la sicurezza contenute nel Manuale d'uso;

Servizio Assistenza dedicato agli elettrodomestici IKEA:

Non esitate a contattare il Servizio Assistenza IKEA per:

1. usufruire della garanzia;
2. chiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA nei mobili da incasso specifici di IKEA. Il servizio non fornirà assistenza o chiarimenti in merito a:
   - installazione di cucine complete IKEA;
   - collegamenti elettrici (se l'apparecchio è fornito senza cavi e spine), allacciamenti idraulici e collegamenti all'impianto del gas che devono essere eseguiti da un tecnico di assistenza autorizzato.
3. chiedere chiarimenti sul contenuto del manuale d'uso e su specifiche dell'elettrodomestico IKEA.

Per garantirvi la migliore assistenza, Vi preghiamo di leggere attentamente le Istruzioni di montaggio e/o il Manuale d'uso prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno del nostro intervento



Consultare l'elenco completo dei fornitori di servizio IKEA e dei relativi numeri di telefono nell'ultima pagina del presente manuale.

Per garantirVi un servizio più rapido, raccomandiamo di utilizzare i numeri di telefono elencati alla fine del presente manuale. Quando richiedete assistenza, fate sempre riferimento ai codici specifici dell'elettrodomestico che trovate nel presente manuale. Prima di contattarci, accertati di avere a portata di mano il numero dell'articolo IKEA (codice a 8 cifre) e il numero di serie (codice a 8 cifre riportato sulla targhetta di classificazione) dell'elettrodomestico per il quale necessiti di assistenza.

CONSERVATE LO SCONTRINO!
E' la Vostra prova di acquisto ed è necessario esibirlo per poter usufruire della garanzia. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice (a 8 cifre) dell'elettrodomestico IKEA che avete acquistato.

Vi serve altro aiuto?

Per ulteriori domande non inerenti il servizio assistenza sulle apparecchiature, contattare il più vicino punto vendita IKEA. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione dell'apparecchiatura prima di contattarci.

Innhold

Sikkerhetsinformasjon 272
Sikkerhetsanvisninger 274
Montering 276
Produktbeskrivelse 277
Betjeningspanel 277
Før førstegangs bruk 278
Daglig bruk 279
Klokkefunksjonene 285
Bruke tilbehøret 286
Tilleggsfunksjoner 287
Råd og Tips 287
Stell og rengjøring 290
Feilsøking 293
Tekniske data 294
Energieffektivitet 294
Beskyttelse av miljøet 295
IKEA EUROPA GARANTI 296

Med forbehold om endringer.

⚠ Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs 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.

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 strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

Bruk

⚠ **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
  - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
  - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Stell og rengjøring

⚠ **ADVARSEL!** Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dørglasspanelene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Fett og mat som blir liggende i produktet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade / brann / kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Under pyrolytisk rengjøring frigjøres damp som ikke er skadelig for mennesker, inkludert spedbarn eller personer med medisinske tilstander.
- I motsetning til mennesker, kan noen fugler og krypdyr være ekstremt følsomme for potensiell røyk som frigis under rengjøringen av pyrolytiske ovner. Små kjæledyr kan også være svært følsomme for temperaturendringer i nærheten av pyrolytiske ovner når pyrolytisk rengjøring er i bruk.
- Før du utfører en pyrolytisk selvrensingsfunksjon, fjern følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - Alle gjenstander som kan fjernes (inkludert hyller, sideskinner/ teleskopskinner osv. som følger med produktet), spesifikt gryter, panner, brett, redskaper osv. med non-stick-belegg.

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, redskaper osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn unna produktet når den pyrolytiske rengjøring er i bruk. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring og første maksimal temperaturbruk er operasjoner med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matrester og konstruksjonsmaterialer, da dette anbefales på det sterkeste å:
  - Sørge for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - Sørge for god ventilasjon under og etter første gangs bruk ved maksimal temperaturdrift.
- Pass på at alle kjæledyr (spesielt fugler) holdes så langt som mulig borte fra produktet under og etter den pyrolytiske rengjøringen og første gangs bruk av produktet ved maksimumstemperatur. Å holde dem i et annet rom vil være det foretrukne alternativet under den pyrolytiske syklusen og til produktet er avkjølt til romtemperatur. God ventilasjon må forsynes under og etter (til produktet er nedkjølt) bruk av den pyrolytiske syklusen og den første maksimale temperaturbrukssyklusen.

Innvendig lys

⚠ **ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallshåndtering

⚠ **ADVARSEL!** Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.
- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje**:
  Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

Montering

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering

ⓘ Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

ADVARSEL! Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med 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

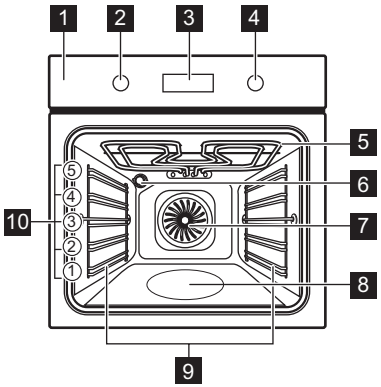
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

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 Bryter for ovnsfunksjoner
3 Display
4 Betjeningsbryter
5 Varmeelement
6 Lys
7 Vifte
8 Gravert ovnsrom
9 Uttakbare brettstiger
10 Hyllenivåer

Tilbehør

- **Rist** x 1
  For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
  For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1
  For å bake og steke eller for å samle opp fett.
- **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
  For hyller og brett.

Betjeningspanel

Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:

3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

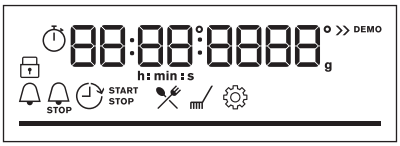
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av produktet [0].

Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
	Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås.
OK	Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer

Display med nøkkelfunksjoner:



	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Rengjøring.
	Undermeny: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er aktivert.
	Dampkoking er aktivert.
	Varselur er aktivert.
STOP	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
—	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

Før førstegangs bruk

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: **"00:00"** eller **"12:00"** (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat.

Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon [▭]. Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon [≋]. Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon [⋯]. Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.

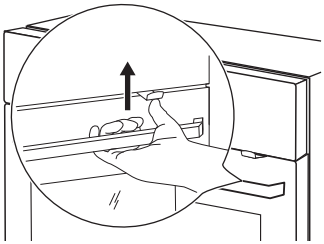
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

Mekanisk barnesikring

Ovnen har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

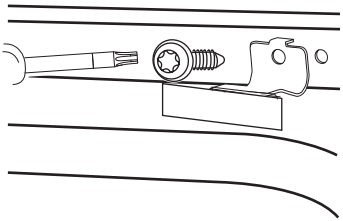
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

1. Trykk og hold barnesikringen.
2. Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen.



Slik fjerner du barnesikringen:

1. Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen.
2. Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen.



Daglig bruk

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Varmefunksjoner

	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.
	Over- og undervarme For å bake og steke på ett hyllenivå.
	SteamBake For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater.
	Frossen mat For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
	Pizzafunksjon For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.
	Undervarme For å oppnå bruning og en sprø bunn. Bruk det laveste hyllenivået.

	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.
	Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
	Gratinering med vifte For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt.

Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmefunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

Hurtigoppvarming – trykk og hold for å forkorte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

SteamBake – Matlaging med damp

1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fyll ovnsrommet med vann fra kranen (100 ml for baking, 200 ml for steking) Bunnen har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når produktet er varmt.
3. Vri på knotten for matlagingsfunksjoner for å velge matlagingsfunksjon .
4. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
5. Forvarm produktet uten noe i i 5 min for å danne fuktighet.
6. Sett maten inn i produktet.
7. Når maten er ferdiglaget, dreier du knotten for matlagingsfunksjoner til avposisjon for å slå av produktet.
8. Pass på at produktet er avkjølt før du fjerner restvann fra ovnskammeret med en myk klut.

ADVARSEL! Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.

Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på OK.

Innstilling: Assistert matlaging

Assistert matlaging undermenyen består av programmer som er utformet for spesielle retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Vri knotten for varmefunksjoner til .

2. Vri på kontrollknotten for å velge . Trykk på OK.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere vekten. Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.
5. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.
6. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vektjustering tilgjengelig.
	Fyll bunnen med vann for matlaging med damp.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Bretthøyde. Se Produktbeskrivelse.

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

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P1	**Roastbiff, rå**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P2	**Roastbiff, medium**		
P3	**Roastbiff, godt stekt**		
P4	**Biff, medium**	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	**3**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	**Oksestek / brasert** (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P6	**Roastbiff, rå** (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P7	**Roastbiff, medium** (langtidssteking)		
P8	**Roastbiff, godt stekt** (langtidssteking)		

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P9	**Filet av biff, rå** (langtidssteking)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	**2**; **stekebrett** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P10	**Filet av biff, medium** (langtidssteking)		
P11	**Filet av biff, passe stekt** (langtidssteking)		
P12	**Kalvestek** (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. Stek det tildekket.
P13	**Svinenakke eller skulder**	1.5 - 2 kg	**2**; stekeform på **rist** Tilsett 200 ml væske i stekeformen.
P14	**Pulled pork** (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	**2**; **stekebrett** Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P15	**Svinekam, fersk**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P16	**Svineribbe**	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	**3**; **langpanne** Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	**Lammelår med ben**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **stekebrett** Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	**Hel kylling**	1 - 1.5 kg; fersk	**2**; 200 ml; gryterettform på **stekebrett** Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P19	**Halv kylling**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **stekebrett**
P20	**Kyllingbryst**	180 - 200 g per stykk	**2**; gryterett på **rist** Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P21	**Kyllinglår, ferske**	-	**3**; **stekebrett** Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
P22	**Hel and**	2 - 3 kg	**2**; stekeform på **rist** Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	**Hel gås**	4 - 5 kg	**2**; **langpanne** Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	**Kjøttpudding**	1 kg	**2**; **rist**
P25	**Hel fisk, grillet**	0.5 - 1 kg per fisk	**2**; **stekebrett** Fyll fisken med smør, krydder og urter.
P26	**Fiskefilét**	-	**3**; gryterett på **rist**
P27	**Ostekake**	-	**2**; ∅ 28 cm rund form på **rist**
P28	**Eplekake**	-	**2**; 100 - 150 ml; **stekebrett**
P29	**Epleterte**	-	**2**; paiform på **rist**
P30	**Eplepai**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm paiform på **rist**
P31	**Brownies**	2 kg av deig	**3**; **langpanne**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinsbrett på rist **rist**
P33	**Brødkake**	-	**2**; loff-form på **rist**
P34	**Bakte poteter**	1 kg	**2**; **stekebrett** Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P35	**Båter**	1 kg	**3**; **stekebrett** med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	**Grillede blandede grønnsaker**	1 - 1.5 kg	**3**; **stekebrett** med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	**Kroketter, frosne**	0.5 kg	**3**; **stekebrett**

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P38	**Pommes frites, frossen**	0.75 kg	**3**; **stekebrett**
P39	**Kjøtt- / grønnsakslasagne med tørre pastaplater**	1 - 1.5 kg	**2**; gryterett på **rist**
P40	**Potetgrateng** (råpoteter)	1 - 1.5 kg	**1**; gryterett på **rist** Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	**Fersk pizza, tynn**	-	**2**; 100 ml; **stekebrett** med bakepapir
P42	**Pizza fersk, tykk**	-	**2**; **stekebrett** med bakepapir
P43	**Quiche**	-	**2**; stekeform på **rist**
P44	**Baguette / Ciabatta / loff**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **stekebrett** foret med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	**Fullkorns- / rug- / mørkt brød**	1 kg	**2**; 100 ml; **stekebrett** med bakepapir / brødform på **rist**

Endring: Innstillinger

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på OK
3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å justere verdien. Trykk på OK.
5. Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Undermeny: Innstillinger

	Innstilling	Verdi
01	Tid på dagen	Endre
02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04	Summervolum	1 - 4
05	Tidteller	På/Av
06	Lys	På/Av
07	Hurtigoppvarming	På/Av
08	Rengjøringspåminnelse	På/Av
09	Demomodus	-
10	Programvareversjon	Kontroller
11	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

Klokkefunksjonene

Beskrivelse av timer-funksjoner

Varselur	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.
Tilberedningstid	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidteller	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.

Innstilling: Varselur

1. Trykk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drei kontrollbryteren for å stille inn Varselur.
3. Trykk på OK. Timeren starter nedtelling med det samme.

Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på til displayet viser: 0:00 og .
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk OK. Timeren starter nedtelling med det samme.
5. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

Innstilling: Utsatt start

1. Drei bryterne for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk på til displayet viser: og START .
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på OK.

Displayet viser: **--:--** / .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.

7. Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til avposisjonen.

Innstilling: Tidteller

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge / Tidteller. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå Uptimer på og av.
5. Trykk på OK.

Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollknotten for å velge /Tid på dagen. Referer til Daglig bruk, Meny: Innstillinger.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.

4. Trykk på OK.

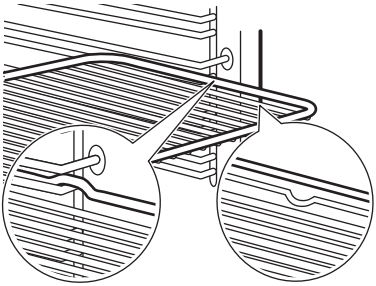
Bruke tilbehøret

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Innsetting av tilbehør

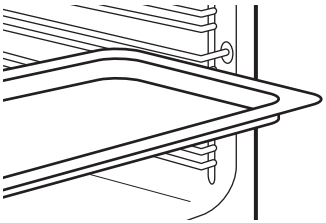
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist



Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnens innside.

Stekebrett / Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigene. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

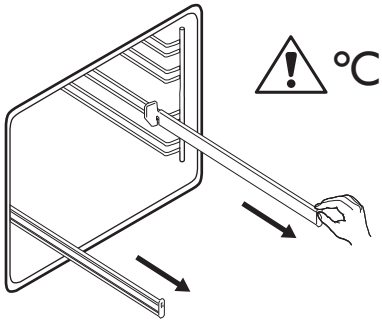
Slik gjør du: Teleskopiske glideskinner

ⓘ Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

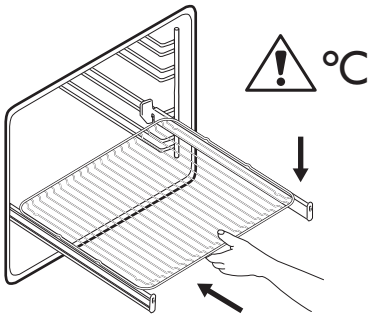
Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

⚠ **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.



Tilleggsfunksjoner

Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Når den er aktivert mens produktet er i bruk, låser den betjeningspanelet og sørger for at de gjeldende tilberedningsinnstillingene fortsetter uavbrutt.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsiktet.

– trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal. blinker 3 ganger når låsen er slått på.

– trykk og hold for å slå på funksjonen.

Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt start.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Råd og Tips

Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	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 refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjær-bakst, 16 stk	stekebrett eller langpan-ne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpan-ne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpan-ne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpan-ne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpan-ne	180	3	20 - 25

		°C		
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	160	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35

Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Varmluft	Steke-brett	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervar-me	Rist	2	180	70 - 90
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Varmluft	Rist	2	160	70 - 90
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm[1)]	Over- og undervar-me	Rist	1	170	25 - 35
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm[1)]	Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm[1)]	Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Mørdeigkjeks	Varmluft	Steke-brett	3	140 - 150	20 - 40
Mørdeigkjeks	Varmluft	Steke-brett	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Mørdeigkjeks	Over- og undervar-me	Steke-brett	3	140 - 150	25 - 45
Smørbrød[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.

Rengjøring av ovnsrommet

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

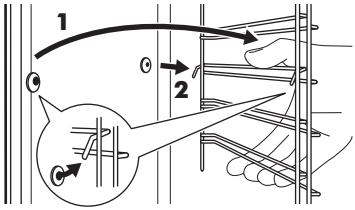
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen hver 5. – 10. stekesyklus.

1. Hell 250 ml hvit eddik eller sitronsyre i ovnsrommet.
   Bruk maks 6 % syreholdig eddik uten tilsetningsmidler.
2. La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.
3. Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigene ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

Pyrolytisk rengjøring

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. Sørg for 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. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til ☰ for å gå inn i Meny.
5. Drei på kontrollbryteren for å velge mm og trykk på OK.

Rengjøringsprogram	Varighet
C1 - Lett rengjøring	1 h
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring	2 h 30 min

6. Drei kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogrammet og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring.

Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Displayet viser 🔒 inntil døren låses opp.

8. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
9. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

Rengjøringspåminnelse

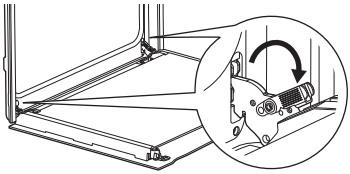
Når mm blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Endre: Innstillinger.

Fjerning og montering av døren

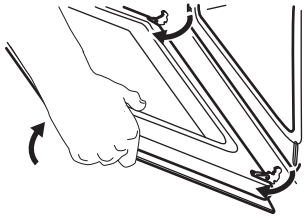
Ovnsdøren har tre glasspaneler. Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele instruksjonen for å fjerne og montere døren før du fjerner glasspanelene.

⚠ **FORSIKTIG!** Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

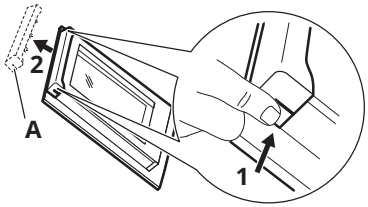
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



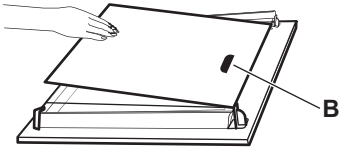
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag.
5. Hold i dørlisten **A** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørglasspanelene på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra topppanelet. Sørg for at glasset sklir helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring monterer du glasspanelene, dørlisten og ovnsdøren og lukker låsene på begge hengslene.

Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Skifte lyspære

⚠ **ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ **FORSIKTIG!** Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

Feilsøking

⚠ **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er aktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.

ⓘ Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

Tekniske data

Tekniske data

Mål (innvendig)	Bredde Høyde Dybde	480 mm 361 mm 416 mm
Stekebrett	1438 cm^2	
Overelement	2300 W	
Undervarmeelementet	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Total rangering	3490 W	
Spenning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antall funksjoner	9	

Energieffektivitet

Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	IKEA
Modellidentifikasjon	FRILLESBO 406.002.36
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	33.6 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 stekingen så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme
Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Slik holder du maten varm
Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av
Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt
Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slår lampen seg automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på lampen igjen, men dette vil redusere forventede energibesparelser.

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 EUROPA GARANTI

Hvor lenge er garantien fra IKEA gyldig?

Denne garantien er gyldig i 5 år fra opprinnelig kjøpsdato for produktet fra IKEA. Originalkvitteringen kreves som kjøpsbevis. Dersom reparasjoner utføres i løpet av garantitiden, forlenges ikke garantiperioden for produktet.

Hvem utfører servicearbeidet?

Serviceleverandøren til IKEA vil utføre servicearbeidet gjennom sin egen serviceorganisasjon eller et autorisert servicenettverk.

Hva dekker garantien?

Garantien dekker feil ved apparatet som skyldes fabrikasjons- eller materialfeil fra datoen det ble kjøpt hos IKEA. Garantien gjelder bare for husholdningsbruk. Garantiunntakene står oppført under overskriften "Det som ikke dekkes av denne garantien" I garantiperioden dekker garantien kostnadene forbundet med å reparere eventuelle feil, dvs. reparasjoner, deler, arbeids- og reiseutgifter vil dekkes, forutsatt at apparatet står tilgjengelig og kan repareres uten ekstrautgifter og at feilen skyldes fabrikasjons- eller materialfeil. Europarådets direktiv (99/44/EG) og relevante lokale forskrifter gjelder. Utskiftete deler skal bli IKEA sin eidom.

Det IKEA ikke gjør for å utbedre problemet.

IKEA sin utpekte serviceleverandør vil undersøke produktet og bestemme etter eget skjønn om det dekkes av denne garantien. Dersom problemet er funnet å være dekket av garantien, vil IKEA sin serviceleverandør eller autorisert servicepartner i sitt egent servicenettverk etter eget skjønn, enten reparere det defekte produktet eller erstatte det med det samme eller et tilsvarende produkt.

Det som ikke dekkes av denne garantien

- Slitasje i forbindelse med bruk.
- Forsettelig eller uaktsom skade, skade som følge av at bruksanvisningen ikke ble fulgt, feil installering eller tilkobling til feil spenning, kjemisk eller elektrokjemisk reaksjonsskade, rust, korrodering eller vannskade, inkludert, men ikke begrenset til, skade som følge av for høyt kalkinnhold i vannet, samt miljøskade.
- Forbruksdeler, inkludert batterier og pærer/dioder.
- Dekorative deler eller deler som ikke fungerer og som ikke har noen virkning på bruken av apparatet, inkludert riper og eventuelle fargeforskjeller.
- Tilfeldig skade påført av fremmede legemer eller substanser og rengjøring eller fjerning av blokkeringer fra filtre, uttømmingssystem eller såpeskuffer.
- Eventuell skade på følgende deler: keramikkglass, tilbehør, servise- og bestikkurver, fylling og uttømmingsrør, pakninger, lamper og lampedeksler, skjermer, knotter, kabinett eller deler av kabinett. Med mindre det ikke kan bevises at slik skade skyldes fabrikasjonsfeil.
- Tilfeller det ikke kan påvises noen feil under et besøk av en servicetekniker.
- Reparasjoner som ikke utføres av våre tilsatte serviceleverandører og/eller en autorisert og kontrahert servicepartner eller dersom ikke-originaldeler er brukt.
- Reparasjoner som skyldes en installasjon som er utført feil eller i strid med spesifikasjonene.
- Apparatbruk i andre miljø enn husholdningsmiljø, dvs. i et fagmessig bruksområde.
- Skader oppstått under transport. Dersom en kunde selv transporterer dette produktet til sitt hjem eller til annen adresse, er ikke IKEA ansvarlig for eventuell skade som kan oppstå under transporten. Dersom imidlertid IKEA leverer dette produktet til kundens leveringsadresse, vil eventuell skade som kan oppstå under denne transporten være dekket av denne garantien.

- Kostnad for utføring av første gangs installasjon av et apparat fra IKEA. Hvis imidlertid en serviceyter fra IKEA eller dennes autoriserte servicepartner reparerer eller erstatter apparatet i samsvar med vilkårene i denne garantien, vil serviceyteren eller hans autoriserte servicepartner gjeninstallere det reparerte apparatet eller installere det erstattede apparatet, hvis nødvendig.

Disse restriksjonene gjelder ikke for arbeid som utføres av en kvalifisert spesialist som bruker våre originaldeler for å tilpasse apparatet i samsvar med tekniske sikkerhetsspesifikasjoner for et annet EU-land.

Landenes lover gjelder på følgende vis

IKEA-garantien gir deg spesifikke rettigheter som dekker, eller overgår, de lokale juridiske krav som kan variere fra land til land. Garantien vil på ingen måte gi dårligere betingelser enn hva de lokale forbrukerlovgivningen krever.

Gyldighetsområde

Service på apparater som er kjøpt i ett EU-land og brakt til et annet EU-land, vil utføres innenfor rammen til garantibetingelsene som gjelder i det nye landet. Plikten til å utføre servicearbeid innenfor garantirammen er bare tilstede dersom:

- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de tekniske spesifikasjonene som gjelder for landet garantikravet er fremsatt,
- apparatet samsvarer med, og er installert i samsvar med de monteringsanvisningen og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen.

Godkjent kundeservice for apparater fra IKEA:

Ikke nøl med å ta kontakt med kundeservice hos IKEA for å:

1. fremsette et krav under denne garantien,
2. be om forklaring på installasjonen av IKEA-apparatet i dedikerte kjøkkeninnredninger fra IKEA. Serviceavdelingen kan ikke forklare:
   - den generelle installasjonen av et IKEA-kjøkken,
   - tilkobling av elektrisitet (dersom maskinen leveres uten kabel og støpsel), vann eller gass da dette må utføres av en autorisert servicemontør,
3. be om forklaring av innhold og spesifikasjoner i bruksanvisningen til IKEA-apparatet.

For å forsikre deg om at vi kan hjelpe deg på best mulig måte, må du lese monteringsanvisningen og/eller -anvisningene i brukerhåndboken før du kontakter oss

Slik når du oss dersom du trenger service



På siste side av denne håndboken finner du den komplette listen over kontakter som er godkjent av IKEA samt deres nasjonale telefonnumre.

For å oppnå raskere service, anbefaler vi deg at du bruker der spesifikke telefonnumrene som står oppført bakerst i denne håndboken. Referer alltid til numrene oppført i heftet til det aktuelle apparatet du trenger hjelp for. Før du ringer oss ber vi deg finne frem IKEA-artikkelnummeret (8-sifret kode) og serienummeret (8-sifret kode som du finner på typeskiltet) til produktet som du trenger hjelp til.

TA VARE PÅ KVITTERINGEN!
Den er ditt kjøpsbevis og er nødvendig for at garantien skal gjelde. Merk deg at kvitteringen også viser IKEA-apparatets navn og nummer (8-sifret nummer) for hvert apparat du har kjøpt.

Trenger du mer hjelp?

Hvis du har flere spørsmål som ikke gjelder kundeservice for ditt apparat, kan du kontakte callsenteret for den nærmeste IKEA-butikken. Vi anbefaler at du leser dokumentasjonen til apparatet grundig før du kontakter oss.

Índice

Informações de segurança	299	Funções adicionais	316
Instruções de segurança	301	Sugestões e dicas	317
Instalação	304	Manutenção e limpeza	320
Descrição do produto	305	Resolução de problemas	323
Painel de commandos	305	Dados técnicos	324
Antes da primeira utilização	306	Eficiência energética	324
Utilização diária	307	Preocupações ambientais	326
Funções do relógio	314	GARANTIA IKEA	326
Utilizar os acessórios	315		

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 elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

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 eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser

efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.

Utilização

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que

podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Manutenção e limpeza

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe um risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua os painéis de vidro das portas imediatamente quando estiverem danificados. Contactar um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Limpeza pirolítica

⚠ **AVISO!** Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no modo pirolítico.

- Durante a limpeza pirolítica, são libertados fumos que não são prejudiciais para os seres humanos, incluindo bebés ou pessoas com problemas de saúde.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos. Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos quando o programa de autolimpeza pirolítica está em funcionamento.
- Antes de executar a função de autolimpeza pirolítica, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - Todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras, calhas laterais/ telescópicas, etc. fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima são operações a altas temperaturas que podem libertar fumos dos resíduos de cozinhados e materiais de construção e, por isso, aconselha-se vivamente aos consumidores:
  - Garantir uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - Garanta uma boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Certifique-se de que todos os animais de estimação (especialmente as aves) são transportados o mais longe possível do local onde se encontra o aparelho

durante e após a limpeza pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima. Mantê-los numa divisão diferente seria a opção preferida durante o ciclo pirolítico e até o aparelho arrefecer novamente até à temperatura ambiente. Deve ser fornecida uma boa ventilação durante e após o ciclo pirolítico (até ao arrefecimento do aparelho) e o primeiro ciclo de utilização com a temperatura máxima.

Iluminação interna

⚠ **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) 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:

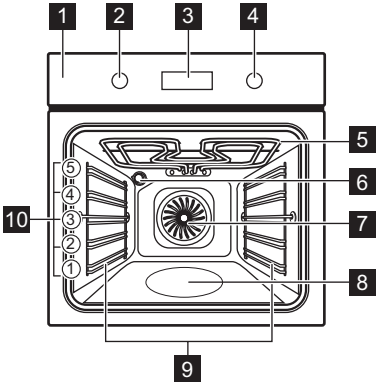
Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
máximo 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm^2)
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 commandos
2 Botão para os tipos de aquecimento
3 Visor
4 Botão de controlo
5 Elemento de aquecimento
6 Lâmpada
7 Ventilador
8 Relevo da cavidade
9 Apoio para prateleira, amovível
10 Nível das prateleiras

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
  Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
  Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1
  Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
  Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de commandos

Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado 0.

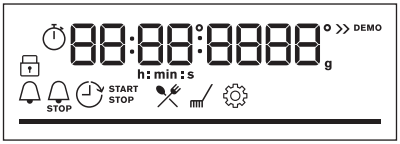
Descrição geral do painel de comandos

◴	Prima para definir as funções do temporizador.

	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Bloquear.
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

Indicadores do visor

Visor com funções chave.



	O aparelho está bloqueado.

	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	A cozedura a vapor está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
STOP	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

Antes da primeira utilização

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: **"00:00"** ou **"12:00"** (dependendo do modelo).

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Prima OK.

Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.

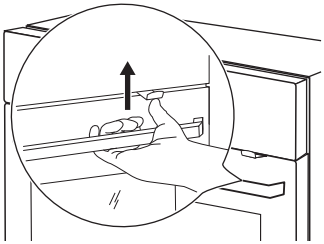
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

Bloqueio para crianças mecânico

O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.

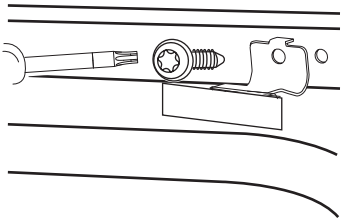
Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:

1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.
2. Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças.



Para remover o bloqueio para crianças:

1. Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno.
2. Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças.



Utilização diária

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Tipos de aquecimento

	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.
	Calor superior/inferior Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	SteamBake Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento.

	Congelados Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
	Função Pizza Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
	Aquecimento inferior Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.
	Ventilado com Resistência Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilado com Resistência.
	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.

Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80°C.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológicoEU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência.

Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

Aquecimento rápido - prima sem soltar para reduzir o tempo de aquecimento. Esta função está disponível para algumas funções de aquecimento. A ventoinha pode ligar-se automaticamente.

SteamBake - Cozedura a vapor

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira (100 ml para cozer, 200 ml para assar).
   A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o aparelho quente.
3. Rode o botão das funções de cozedura para selecionar a função de cozedura .
4. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
5. Pré-aqueça o aparelho vazio durante 5 min para criar humidade.
6. Coloque os alimentos no aparelho.
7. Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de cozedura para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
8. Quando o aparelho estiver frio, retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade com um pano macio.

⚠ **AVISO!** Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.

Introduzir: Menu ☰

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.

1. Rode o botão das funções de aquecimento ☰.

O visor mostra 🍴, 🍳, ⚙.

2. Rode o botão de controlo e selecione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

Definição: Cozedura assistida 🍴

O submenu Cozedura assistida consiste em programas concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

1. Rode o botão de funções de aquecimento para ☰.
2. Rode o botão de controlo para selecionar 🍴. Prima OK.
3. Rode o botão de comando para selecionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o peso. A opção está disponível para pratos selecionados. Prima OK.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.
6. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

Submenu: Cozedura assistida

Legenda	
⚖	Ajuste de peso disponível.
〰	Encha a área de baixo relevo da cavidade com água para cozinhar a vapor.
≋	Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.
⊟	Nível da prateleira. Consulte a secção Descrição do produto.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	**Carne assada, mal passada**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	⊟ **2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P2	**Carne assada, médio**		
P3	**Carne assada, bem passada**		
P4	**Bife, médio**	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	≋ ⊟ **3**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P5	**Carne assada/ estufada** (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2 kg	**2**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
P6	**Carne assada, mal passada** (aquecimento a baixa temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P7	**Carne assada, média** (aquecimento a baixa temp.)		
P8	**Carne assada, bem passada** (aquecimento a baixa temp.)		
P9	**Filete de carne de vaca, mal passado** (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; **tabuleiro para assar** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P10	**Filete de carne de vaca, médio** (aquecimento a baixa temp.)		
P11	**Filete de carne de vaca, bem passado** (aquecimento a baixa temp.)		
P12	**Vitela assada** (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	**2**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto.
P13	**Cachaço ou pá de porco assada**	1.5 - 2 kg	**2**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Adicione 200 ml de líquido à assadeira.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P14	**Porco assado** (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	**Lombo de porco, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	**2**; assadeira numa **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P16	**Entrecosto de porco**	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	**3**; **tabuleiro para grelhar** Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	**Perna de borrego com ossos**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	**2**; assadeira no **tabuleiro para assar** Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	**Frango inteiro**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; caçarola no **tabuleiro para assar** Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	**Meio frango**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P20	**Peito de frango**	180 - 200 g por peça	**2**; caçarola na **prateleira em grelha** Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	**Pernas de frango, frescas**	-	**3**; **tabuleiro para assar** Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	**Pato inteiro**	2 - 3 kg	**2**; tabuleiro de assar na **prateleira em grelha** Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	**Ganso, inteiro**	4 - 5 kg	**2**; **tabuleiro para grelhar** Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	**Rolo de Carne**	1 kg	**2**; **prateleira em grelha**

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P25	**Peixe inteiro, grelhado**	0.5 - 1 kg por peixe	**2**; **tabuleiro para assar** Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.
P26	**Filete de peixe**	-	**3**; caçarola na **prateleira em grelha**
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm forma de mola na **prateleira em grelha**
P28	**Bolo de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; **tabuleiro para assar**
P29	**Tarte de maçã coberta**	-	**2**; forma circular na **prateleira em grelha**
P30	**Tarte de maçã**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm forma circular na **prateleira em grelha**
P31	**Brownies**	2 kg de massa	**3**; **tabuleiro para grelhar**
P32	**Queques**	-	**2**; 100 - 150 ml; tabuleiro de queques na **prateleira em grelha**
P33	**Bolo em forma de pão**	-	**2**; tabuleiro de pão na **prateleira em grelha**
P34	**Batatas assadas**	1 kg	**2**; **tabuleiro para assar** Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	**Fatias**	1 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	**Legumes misturados**	1 - 1.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	**Croquetes, congelados**	0.5 kg	**3**; **tabuleiro para assar**
P38	**Batatas congeladas**	0.75 kg	**3**; **tabuleiro para assar**

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P39	**Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca**	1 - 1.5 kg	**2**; caçarola na **prateleira em grelha**
P40	**Batatas gratinadas** (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	**1**; caçarola na **prateleira em grelha** Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	**Pizza fresca, fina**	-	**2**; 100 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
P42	**Pizza fresca, grossa**	-	**2**; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal
P43	**Quiche**	-	**2**; forma de assar na **prateleira em grelha**
P44	**Baguete/Ciabatta/Pão branco**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	**Grão integral / Centeio / Pão escuro**	1 kg	**2**; 100ml; **tabuleiro para assar** forrado com papel vegetal / tabuleiro para pão na **prateleira em grelha**

Alterar: Definições

1. Rode o botão das funções de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para selecionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para selecionar a definição. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
5. Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

	Definição	Valor
01	Hora	Alterar
02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06	Luz	Ligado/Desligado
07	Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08	Aviso de limpeza	Ligado/Desligado

	Definição	Valor
09	Modo Demo	-
10	Versão do software	Verificar
11	Restaurar configurações	Sim / Não

Funções do relógio

Descrição das funções do temporizador

Conta-minutos	Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.
STOP **Tempo para cozinhar**	Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.

Definição: Conta-minutos

1. Prima .

O visor exibe: 0:00 e .

2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Definição: Tempo para cozinhar STOP

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: 0:00 e STOP.
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima até o visor apresentar: e START .
3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Prima OK.

O visor exibe: **--:--** STOP .

5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Prima OK.

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

7. Quando o tempo terminar, prima OK e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Temporizador crescente. Consulte Utilização diária, Menu: Definições.
3. Prima OK.
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima OK.

Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar / Hora. Consulte Utilização diária, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima OK.

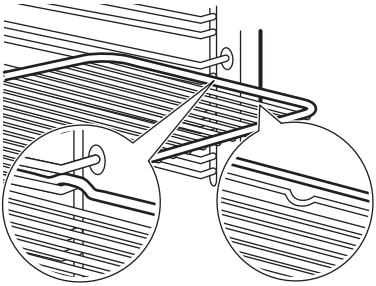
Utilizar os acessórios

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Inserir acessórios

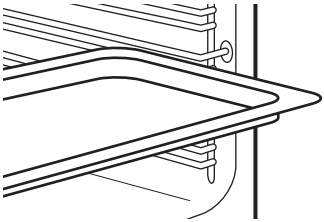
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

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.

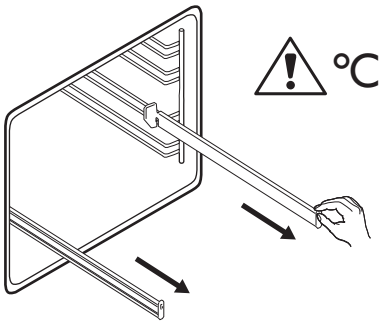
Utilização: Calhas telescópicas

Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

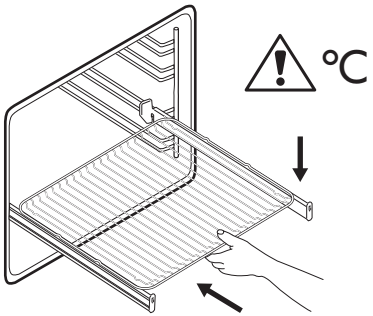
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

CUIDADO! Não limpe as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno. Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do forno antes de fechar a porta do forno.



Funções adicionais

Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.

- mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro. - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

- mantenha premido para desligar a função.

Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Início programado.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

Sugestões e dicas

Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura

	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)

Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35

		°C		
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30

		°C		
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	160	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	1	170	25 - 35
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.

Limpar a área de baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

ⓘ Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

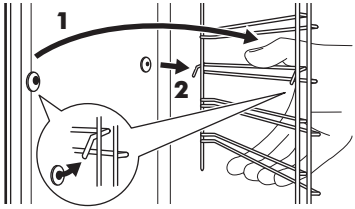
1. Verta 250 ml de vinagre de vinho branco ou ácido cítrico na área de baixo relevo da cavidade.

Utilize vinagre com uma acidez de 6% no máximo sem quaisquer aditivos.
2. Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Volte a colocar os suportes da prateleira na posição inicial. Repita os passos pela ordem inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

Limpeza pirolítica

⚠ **AVISO!** Existe o risco de queimaduras.

⚠ **CUIDADO!** Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

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. Rode o botão dos tipos de aquecimento para ☰ para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para selecionar ⌂ e prima OK.

Programa de limpeza	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min

6. Rode o botão de controlo para selecionar o programa de limpeza e prima OK.
7. Prima OK para iniciar a limpeza.

Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta 🔒.

8. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
9. Aguarde até que o aparelho esteja frio e a porta se destranque. Limpe o interior do forno com um pano macio e água.

Aviso de limpeza

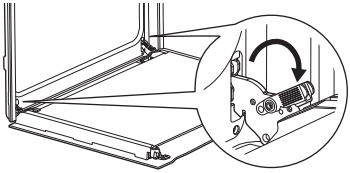
Quando piscar ⌂ no visor após a sessão de cozedura, o aparelho lembra-o de o limpar com limpeza pirolítica. Pode desligar o lembrete no submenu: Definições. Consulte Utilização diária, Alterar: Definições.

Remover e instalar a porta

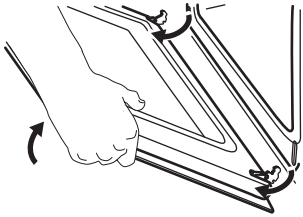
Um forno possui três painéis de vidro. É possível remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpeza. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

⚠ **CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

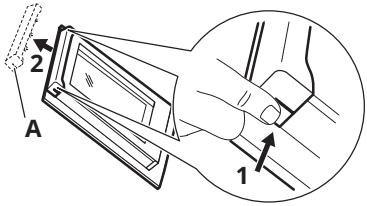
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



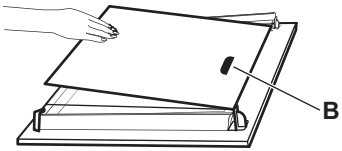
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



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...

Problema	Certifique-se de que...
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

ⓘ Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.) :	
Número do produto (PNC):	
Número de série (S.N.):	

Dados técnicos

Informação técnica

Dimensões (interior)	Largura 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	2400 W	
Potência total	3490 W	
Tensão	220 - 240 V	
Frequência	50 - 60 Hz	
Número de funções	9	

Eficiência energética

Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	IKEA
Identificação do modelo	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 kg
Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.	

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min
Aparelho testado de acordo com: EN 50564.	

Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha
Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual
Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

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.

Ao utilizar esta função, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos. 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

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante um período de 5 anos a partir da data de compra original do Seu aparelho no IKEA. O comprovativo de compra original (fatura) é necessário como prova de compra. Caso sejam efetuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.º 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização

normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   - instalação geral da cozinha IKEA;
   - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços



Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos telefonar, verifique se tem perto de si o número de artigo da IKEA (código de 8 dígitos) e o Número de Série (código de 8 dígitos que pode ser encontrado na placa de classificação) do equipamento para o qual pretende assistência.

GUARDE O RECIBO DE COMPRA! Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	329	Funciones adicionales	346
Instrucciones de seguridad	331	Consejos	347
Instalación	334	Limpieza y mantenimiento	349
Descripción del producto	335	Solución de problemas	352
Panel de control	335	Datos técnicos	353
Antes del primer uso	336	Eficiencia energética	354
Uso diario	337	Aspectos medioambientales	355
Funciones de reloj	344	GARANTÍA IKEA	355
Uso de accesorios	345		

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.

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.

Limpieza y mantenimiento

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

Limpieza Pirolítica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones/Incendio/Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Durante la limpieza pirolítica se liberan humos que no son perjudiciales para los seres humanos, incluidos lactantes o personas con afecciones de salud.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante el proceso de limpieza de todos los hornos pirolíticos. Las mascotas pequeñas también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos pirolíticos cuando se realiza la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar una autolimpieza pirolítica, elimine del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - todos los objetos extraíbles (incluidos los estantes suministrados con el producto) y, en especial, todos los recipientes, bandejas, utensilios, sartenes con superficies antiadherentes, etc.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica y el primer uso a máxima temperatura son modos de funcionamiento que pueden liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - Proporcionar la ventilación adecuada durante y después de cada limpieza pirolítica.
  - Aplicar la ventilación adecuada durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- Asegúrese de que cualquier animal doméstico (especialmente las aves) permanezca lo más lejos posible del aparato durante y después de la limpieza

pirolítica y del primer uso a temperatura máxima. La opción preferida durante el ciclo pirolítico y hasta que el aparato se enfríe de nuevo a temperatura ambiente sería cambiarlos a una habitación diferente. Debe proporcionarse una buena ventilación durante y después de las operaciones que se realizan durante el ciclo pirolítico (hasta que el aparato se enfríe) y del primer ciclo de uso a temperatura máxima.

Iluminación interna

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden atrapados dentro del aparato.
- **Material de embalaje**:
  Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están marcadas con abreviaturas internacionales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los recipientes proporcionados para este fin en su centro local de gestión de residuos.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

ⓘ Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables aplicables para instalación o sustitución:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

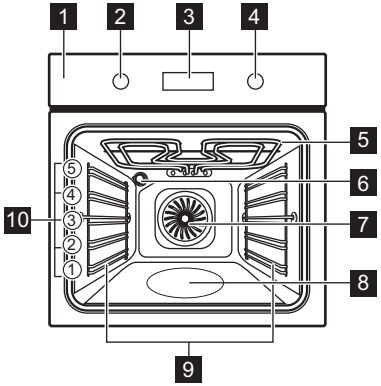
Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3 x 0.75

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

Descripción del producto

Resumen general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Resistencia
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Relieve de la cavidad
9 Soporte de parrilla extraíble
10 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
  Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1
  Para bizcochos y galletas.
- **Bandeja honda** x 1
  Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
  Para estantes y bandejas.

Panel de control

Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

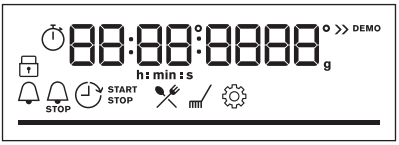
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición 0.

Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender y apagar la luz del aparato.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

Indicadores de pantalla

Pantalla con funciones principales:



	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	La cocción al vapor está activada.
	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.
	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **"00:00"** o **"12:00"** (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

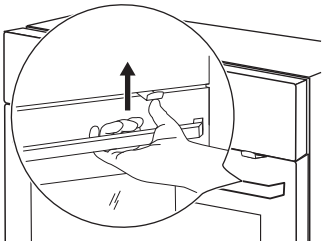
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

Bloqueo de seguridad mecánico para niños

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el cierre de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel de control.

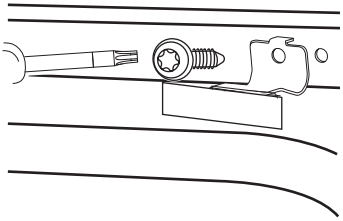
Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.

1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.



Para retirar el bloqueo de seguridad para niños:

1. Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno.
2. Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños.



Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de cocción

	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.

	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	SteamBake Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar.
	Congelados Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	Calor inferior Para dorar y conseguir bases más crujientes. Use el nivel más bajo.
	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.
	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.

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Horneado húmedo + ventilador.

Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

Calentamiento rápido - manténgalo pulsado para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

SteamBake - Cocción al vapor

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Llene el relieve de la cavidad con agua del grifo (100 ml para hornear, 200 ml para asar).
   La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el aparato caliente.
3. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar la función .
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

5. Precaliente el aparato en vacío durante 5 min para crear humedad.
6. Introduzca la comida en el aparato.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato.
8. Cuando el aparato esté frío, retire el agua restante del relieve de la cavidad con un paño suave.

⚠ **ADVERTENCIA!** Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

Acceso: Menú ☰

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando para las funciones de cocción ☰.

La pantalla muestra ✕, ⁄, ⚙.

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

Ajuste: Cocción asistida ✕

El submenú Cocción asistida se compone de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰.
2. Gire el mando de control para seleccionar ✕. Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
⚖	Posibilidad de ajustar el peso.
≋	Rellene el relieve inferior de la cavidad con agua para cocinar al vapor.
⎍	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
⊟	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Rosbif, al punto**		
P3	**Rosbif, muy hecho**		
P4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	⎍ ⊟ **3**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P5	**Asado de ternera/estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
P8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
P9	**Filete de ternera, poco hecho** (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, en su punto** (cocción lenta)		
P11	**Filete de ternera, hecho** (cocción lenta)		
P12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto.
P13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.
P14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **bandeja** Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	**Lomo de cerdo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P16	**Costillas de cerdo**	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	**3 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **bandeja de hornear** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; 200 ml; estofado en **bandeja** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandeja de hornear**
P20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3**; **bandeja** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla**
P25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kg por pescado	**2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla**
P27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ 28 cm molde desmontable en la **bandeja de rejilla**
P28	**Tarta de manzana**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bandeja**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
P30	**Pastel de manzana**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm forma de pastel en la **parrilla**
P31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; bandeja para magdalenas encendida **parrilla**
P33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
P34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	**Porciones**	1 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
P38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cazuela sobre **parrilla**
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1**; cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; 100 ml; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	2; 100 ml; **bandeja de hornear** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral / centeno / pan oscuro**	1 kg	2; 100 ml; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear/ **molde de pan sobre parrilla**

Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para las funciones de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/ Apagado
09	Modo demostración	-
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

Funciones de reloj

Descripción de las funciones del temporizador

Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.

Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: 0:00 y STOP.
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.
5. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: y START .
3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra: **--:--** STOP .

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.
6. Pulse OK.

El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

7. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Tiempo de funcionamiento. Consulte Uso diario, Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar el tiempo de funcionamiento.
5. Pulse OK.

Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta ☰ para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar ⚙ / Hora. Consulte Uso diario, Menú: Ajustes.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

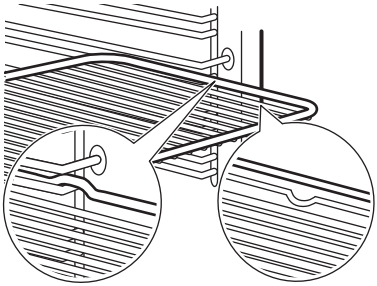
Uso de accesorios

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de accesorios

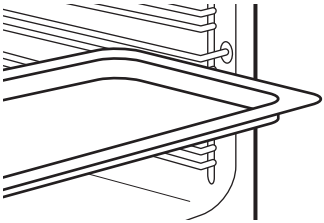
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno.

Bandeja / Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo. Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

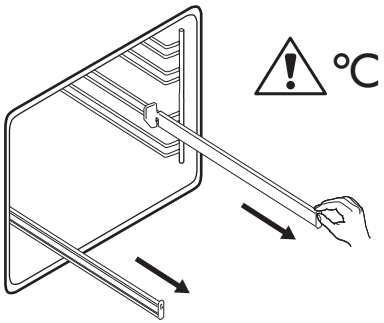
Uso de: Carriles telescópicos

ⓘ Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

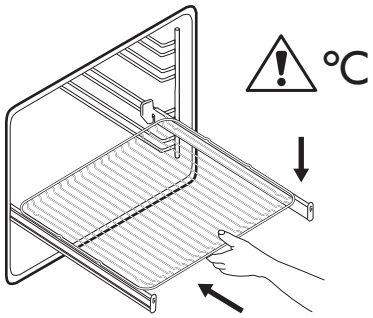
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No limpie los carriles telescópicos con el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.



Funciones adicionales

Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

- mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

: mantener pulsado para desactivar la función.

Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

Consejos

Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza**: oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear**: oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin**: cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes**:oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30

		°C		
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
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.

Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90
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	1	170	25 - 35
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 masa quebr	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Galletas masa quebr	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Galletas masa quebr	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas[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 microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

Limpieza del grabado de la cavidad

Limpie el relieve del interior

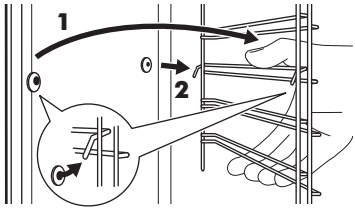
Para la función: SteamBake limpia el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

1. Vierta 250 ml de vinagre blanco o ácido cítrico en el relieve del interior. Use como un vinagre con acidez máxima de un 6 % sin aditivos.
2. Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos.
3. Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave.

Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

Limpieza pirolítica

ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras.

PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

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. Gira el mando de las funciones de cocción hasta ☰ para entrar en Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar mm y pulse OK.

Programa de limpieza	Duración
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min

C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. La pantalla indicará hasta que la puerta se abra.

8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

Aviso de limpieza

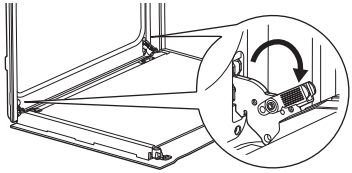
Cuando parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Cambio: Ajustes.

Extracción e instalación de la puerta

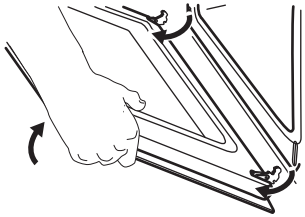
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal.Puede retirar la puerta del horno y los paneles de cristal internos para limpiarlos. Lea enteramente las instrucciones de «Extracción e instalación de la puerta» antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ **PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

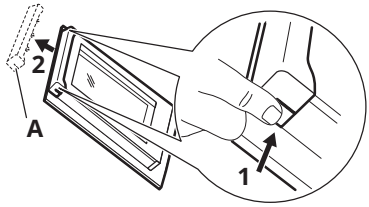
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



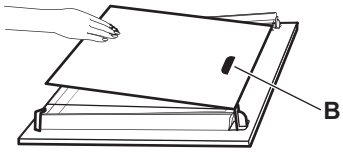
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete los paneles de vidrio de la puerta por el borde superior y tire de ellos con cuidado uno a uno. Comience por el panel superior. Asegúrese de que el vidrio se deslice completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Tras la limpieza, instale los paneles de vidrio, el embellecedor de la puerta y la puerta del horno. A continuación, cierre los pestillos de ambas bisagras.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

Cambio de la bombilla

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

⚠ **PRECAUCIÓN!** Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.

Problema	Comprueba si...
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
El agua se sale del gofrado de la cavidad.	Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

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	2400 W	
Potencia total	3490 W	
Voltaje	220 - 240 V	
Frecuencia	50 - 60 Hz	

Número de funciones	9

Eficiencia energética

Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

Nombre del proveedor	IKEA
Identificación del modelo	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.° 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.

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 lámpara, pero esta acción reducirá el ahorro de energía 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

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

Esta garantía tiene una validez de 5 años a partir de la fecha de compra a IKEA. El recibo original es necesario como prueba de compra. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones,

piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se aplicarán las directrices de la UE (Nº 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   - la instalación general de la cocina IKEA;
   - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?



Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) y el Número de Serie (Código de 8 dígitos que puede encontrarse en la placa de características) del aparato para el que solicita asistencia.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Innehåll

Säkerhetsinformation	358	Ytterligare funktioner	373
Säkerhetsinstruktioner	360	Råd och tips	374
Installation	363	Underhåll och rengöring	377
Produktbeskrivning	364	Felsökning	379
Kontrollpanel	364	Tekniska data	380
Före första användning	365	Energieffektivitet	381
Daglig användning	366	Miljöskydd	382
Klockfunktioner	371	IKEA-GARANTI	382
Använda tillbehören	372		

Med reservation för ändringar.

⚠ Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.

- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från nätspänningen före underhåll.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Säkerhetsinstruktioner

Installation

⚠ **VARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Elanslutning

⚠ **VARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla 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.
  - häll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

Underhåll och rengöring

⚠ **VARNING!** Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Pyrolytisk rengöring

⚠ **VARNING!** I pyrolysläget finns risk för personskador/brand/kemiska utsläpp (rök).

- Under pyrolytisk rengöring frigörs ångor som inte är skadliga för människor, inklusive spädbarn eller personer med medicinska tillstånd.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen av alla pyrolysugnar. Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolysugnar när den pyrolytiska rengöringen är igång.
- Innan du aktiverar en pyrolytisk självrengöringsfunktion ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
  - eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor. teleskopskenor osv. som medföljer produkten), särskilt non-stick kastruller, stekpannor, plåtar, köksredskap med mera.
- Teflonytor på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varmluft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörj god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - Ombesörj ventilation under och efter första användningen vid maximal temperatur.
- Ta bort husdjur (särskilt fåglar) från produktens sida och se till att rummet är välventilerat under och efter den pyrolytiska rengöringen och vid första användning av produkten. Det bästa alternativet under det pyrolytiska programmet och tills produkten har svalnat till rumstemperatur igen är att hålla husdjuren i ett annat rum. God ventilation måste tillhandahållas under och efter (tills produkten har svalnat av) pyrolysprogrammet och vid första användning med maxtemperatur.

Invändig belysning

⚠ **VARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

⚠ **VARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras på rätt sätt.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial**: Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

ⓘ Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

⚠ **VARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

ⓘ Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

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

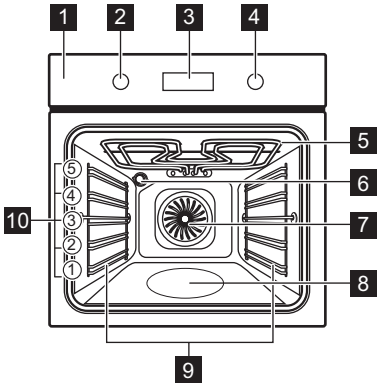
För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

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 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
3 Display
4 Inställningsvred
5 Värmeelement
6 Lampa
7 Fläkt
8 Ugnsutrymmets nedsänkning
9 Ugnsstegar, borttagbara
10 Hyllplaceringar

Tillbehör

- **Galler** x 1
  För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
  För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1
  För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Teleskopskenor** x 1 sats
  För galler och plåtar.

Kontrollpanel

Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

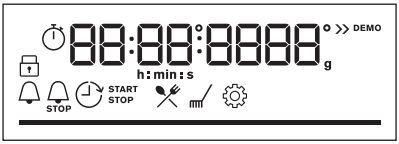
Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge [0].

Översikt av kontrollpanelen

	Tryck på för att ställa in timer-funktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning
	Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



	Produkten är låst.
	Undermeny: Tillagningshjälp.

	Undermeny: Rengöring.
	Undermeny: Inställningar
	Snabbuppvärmning är aktiverad.
	Ångtillagning är aktiverad.
	Tidur är aktiverad.
STOP	Tillagningstid är aktiverad.

	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Upptimer är aktiverad.
	Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

Före första användning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: **"00:00"** eller **"12:00"** (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

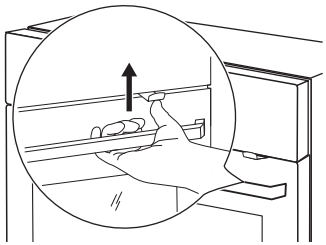
1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

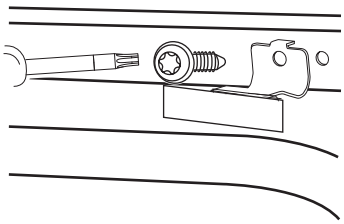
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

1. Tryck och håll upp barnlåset.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



Daglig användning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Tillagningsfunktioner

	Tillagning med varmluft För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Över-/undervärme Bakning och stekning på en ugnsnivå.
	SteamBake För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
	Fryst mat För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
	Pizza/Paj Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.
	Undervärme Bryna och få en frasig botten. Använd den lägsta falsnivån.
	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. Mer information finns i Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.
	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.

ⓘ Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80°C med vissa ugnsfunktioner.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt.

Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

SteamBake - Matlagning med ånga

1. Se till att ugnen är kall.
2. Fyll bottenfördjupningen med kranvatten (100 ml för bakning, 200 ml för stekning). Bottenfördjupningen rymmer max 250 ml. Fyll inte på mer vatten på produktens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktionerna för att välja tillagningsfunktionen.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
5. Förvärm den tomma produkten i 5 min för att skapa fuktighet.
6. Sätt in maten i produkten.
7. När matlagningen är klar stänger du av produkten genom att ställa vredet för tillagningsfunktioner i avstängt läge.
8. När produkten är kall, ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets bottenfördjupning med en mjuk trasa.

VARNING! Öppna luckan försiktigt. Fukt som släpps ut kan orsaka brännskador.

Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till.

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av program som är utformade för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja. Tryck på OK.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
5. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
6. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Viktjustering är tillgänglig.
	Fyll ugnens hålrum med vatten för ångtillagning.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1	**Rostbiff, rare**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P2	**Rostbiff, medium**		
P3	**Rostbiff, well done**		
P4	**Biff, medium**	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	**3**; ugnsform på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	**Rostbiff/bräserad** (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	**2**; ugnsform på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6	**Rostbiff, rare** (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P7	**Rostbiff, medium** (långsam tillagning)		
P8	**Rostbiff, well done** (långsam tillagning)		
P9	**Filé eller biff, rare** (långsam tillagning)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	**2**; **bakplåt** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P10	**Filé eller biff, medium** (långsam tillagning)		
P11	**Filé eller biff, done** (långsam tillagning)		
P12	**Kalvstek** (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	**2**; ugnsform på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. Täckt stek.
P13	**Fläskstek, hals eller bog**	1.5 - 2 kg	**2**; ugnsform på **galler** Tillsätt 200 ml vätska i ugnsformen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P14	**Pulled pork** (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	**2**; **bakplåt** Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	**Fläskkarré, färsk**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	**2**; ugnsform på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P16	**Revben från gris**	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	**3 långpanna** Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	**Lammfiol med ben**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	**2**; stekfat på **bakplåt** Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	**Hel kyckling**	1 - 1.5 kg; färska	**2**; 200 ml; ugnsrätt på **bakplåt** Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	**Halv kyckling**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bakplåt**
P20	**Kycklingbröst**	180 - 200 g per styck	**2**; stekgryta på **galler** Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	**Kycklinglår, färska**	-	**3**; **bakplåt** Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	**Hel anka**	2 - 3 kg	**2**; ugnsform på **galler** Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	**Hel gås**	4 - 5 kg	**2**; **traktörpanna** Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	**Köttfärslimpa**	1 kg	**2**; **galler**
P25	**Hel fisk grillad**	0.5 - 1 kg per fisk	**2**; **bakplåt** Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	**Fiskfilé**	-	**3**; stekgryta på **galler**

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform på **galler**
P28	**Äppelkaka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **bakplåt**
P29	**Äppelpaj**	-	**2**; pajform **på galler**
P30	**Äppelpaj**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pajform på **galler**
P31	**Brownies**	2 kg av deg	**3**; **långpanna**
P32	**Muffins**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinsbricka på **galler**
P33	**Sockerkaka**	-	**2**; brödform **på galler**
P34	**Bakad potatis**	1 kg	**2**; **bakplåt** Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
P35	**Klyftor**	1 kg	**3**; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	**Grillade grönsaker**	1 - 1.5 kg	**3**; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	**Kroketter, frysta**	0.5 kg	**3**; **bakplåt**
P38	**Pommes frites, frysta**	0.75 kg	**3**; **bakplåt**
P39	**Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor**	1 - 1.5 kg	**2**; ugnsrätt på **galler**
P40	**Potatisgratäng** (rå potatis)	1 - 1.5 kg	**1**; ugnsrätt på **galler** Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	**Färsk pizza, tunn**	-	**2**; 100 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper
P42	**Färsk pizza, tjock**	-	**2**; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper
P43	**Quiche**	-	**2**; bakform **på galler**

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P44	**Baguette/ciabatta/ljust bröd**	0.8 kg	2; 100 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	**Helkorn/ rågbröd/mörkt bröd**	1 kg	2; 100 ml; **bakplåt** täckt med bakplåtspapper/avlång brödform på **ett galler**

Ändra: Inställningar

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till ☰.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja ⚙. Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning. Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Upptimer	På/Av
06	Belysning	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av
08	Påminnelse om rengöring	På/Av
09	Demoläge	-
10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

Klockfunktioner

Beskrivning av timer-funktioner

Tidur	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
Tidsfördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.

Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.

Inställning: Tidur

1. Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på tills displayen visar: 0:00 och STOP.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.
5. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på tills displayen visar: och START .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på OK.

Displayen visar: **--:--** STOP .

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
6. Tryck på OK.

Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

7. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer vredet på avstängt läge.

Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja / Upptimer. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Tryck på OK.
4. Vrid kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på OK.

Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja / Klockslag. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Vrid kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.

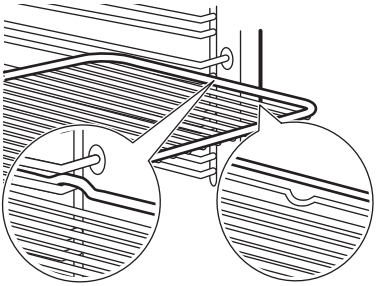
Använda tillbehören

VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Sätta in tillbehör

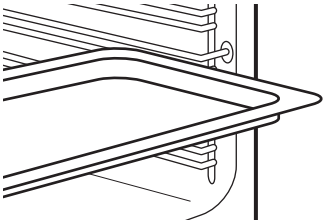
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

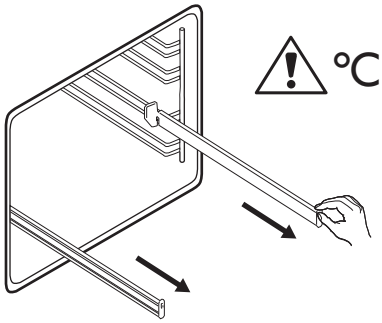
Använda: Teleskopskenor

Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

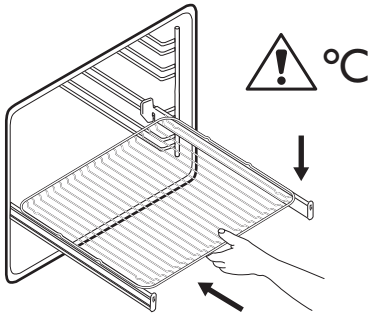
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!
Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

1. Dra ut höger och vänster teleskopskenor.



2. Placera gallret på teleskopskenorna och tryck försiktigt in dem i ugnen. Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.



Ytterligare funktioner

Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

– tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs. – blinkar 3 gånger när låset slås på.
– tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

(°C)	(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, Tidsfördröjd start.

Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

Råd och tips

Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35

		°C		
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	160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Tillagning med varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm[1)]	Över-/undervärme	Galler	1	170	25 - 35
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm[1)]	Tillagning med varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm[1)]	Tillagning med varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor, kex	Tillagning med varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor, kex	Tillagning med varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor, kex	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd[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 milt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett milt 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 milt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör bottenfördjupningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

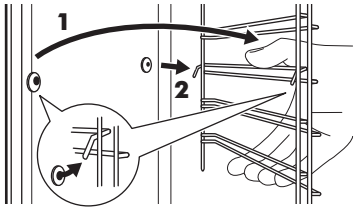
ⓘ För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

1. Häll 250 ml vitvinsvinäger eller citronsyra i ugnens bottenfördjupning. Använd vinäger utan tillsatser som innehåller högst 6 % syra.
2. Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivande temperatur under 30 minuter.
3. Rengör ugnsutrymmet med varmt vatten och en mjuk trasa.

Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

Pyrolytisk rengöring

⚠ **VARNING!** Det finns risk för brännskador.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.

2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till ☰ för att öppnaMeny.
5. Vrid kontrollvredet för att välja ⎓ och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min

6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck OK.
7. Tryck OK för att starta rengöringen.

När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Displayen visar ⊡ tills luckan låses upp.

8. Efter rengöring, vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

Påminnelse om rengöring

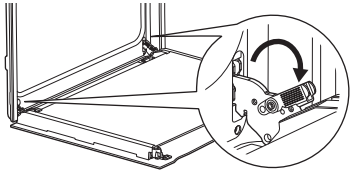
När ⎓ blinkar på displayen efter tillagningssessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

Demontering och montering av luckan

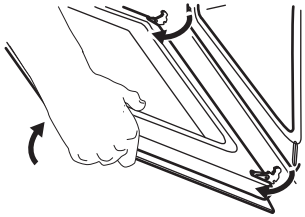
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna ”Ta bort och installera luckan” innan du tar bort glaspanelerna.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**
Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

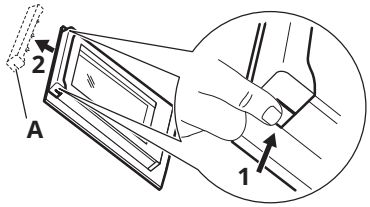
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



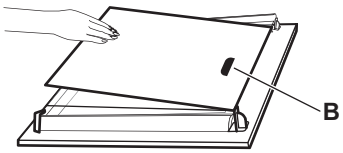
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll dörrglasen i dess överkanter och dra försiktigt ut dem ett i taget. Börja med den översta panelen. Se till att glaset glider ut helt ur stöden.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring monterar du glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan samt stänger spärrarna på båda gångjärnen.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Området med tryck **B** (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Byte av LED-lampa

⚠ **VARNING!** Risk för elektrisk stöt! Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

⚠ **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

Felsökning

⚠ **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt – är aktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.

Problem	Kontrollera om...
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.	Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Servicedata

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten.

Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

Tekniska data

Tekniska data

Mått (invändigt)	Bredd Höjd Djup	480 mm 361 mm 416 mm
Område på bakplåten	1438 cm^2	
Värmeelement för övervärme	2300 W	
Värmeelement för undervärme	1000 W	
GRILL	2300 W	
Ring	2400 W	
Totalmärkning	3490 W	
Märkspänning	220 - 240 V	
Frekvens	50 - 60 Hz	
Antal funktioner	9	

Energieffektivitet

Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	IKEA
Modellidentifiering	FRILLESBO 406.002.36
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	33.6 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.

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.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men åtgärden minskar den förväntade energibesparingen.

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.

IKEA-GARANTI

Hur länge gäller IKEA:s garanti?

Den här garantin gäller i 5 år från det ursprungliga inköpsdatumet av din produkt på IKEA. Försäljningskvittot i original krävs som bevis på köpet. Om serivearbete utförs under garantin förlänger inte detta arbete garantiperioden för produkten eller för de nya delarna.

Vem utför service?

IKEAs serviceleverantör tillhandahåller service genom dess egen organisation eller genom auktoriserade servicepartners.

Vad täcks av denna garanti?

Garantin täcker fel hos produkten som orsakats av bristfällig konstruktion eller materialfel från det datum då produkten köptes hos IKEA. Denna garanti gäller endast användning av produkter för hushållsbruk. Undantagen specificeras nedan i avsnittet "Vad täcks inte av denna garanti?". Under garantiperioden skall kostnaderna täckas för att åtgärda felet, t.ex. reparationer, delar, arbete och resor, förutsatt att produkten är tillgänglig för reparation utan speciella utgifter och att felet är relaterat till bristfällig konstruktion eller materialfel som täcks av garantin. På dessa villkor är EUs riktlinjer (Nr. 99/44/EG) och respektive lokala bestämmelser tillämpliga. Utbytta delar blir IKEAs egendom.

Vad gör IKEA för att åtgärda problemet?

IKEAs auktoriserade serviceleverantör kommer att undersöka produkten och bestämma, efter eget gottfinnande, huruvida problemet täcks av denna garanti. Om problemet täcks av garantin kommer

IKEAs serviceleverantör, eller dess auktoriserade servicepartner att, efter eget gottfinnande, antingen reparera den defekta produkten eller ersätta den med samma eller en jämförbar produkt.

Vad täcks inte av denna garanti?

- Normalt slitage.
- Avsiktlig skada eller skada orsakad av försumlighet, skada orsakad av underlåtenhet att följa instruktioner för användning, felaktig installation eller genom anslutning till felaktig nätspänning, skada orsakad av kemisk eller elektrokemisk reaktion, rost, korrosion eller vattenskada, inklusive men ej begränsat till skada orsakad av för mycket kalk i vattentillförseln eller skada orsakad av onormala miljöförhållanden.
- Förbrukningsartiklar, inklusive batterier och lampor.
- Icke-funktionella och dekorativa delar som inte påverkar den normala användningen av produkten, inklusive repor och färgförändringar.
- Oavsiktlig skada orsakad av främmande föremål eller substanser och rengöring eller rensning av filter, tömningssystem eller diskmedelsfack.
- Skador på följande delar: glaskeramik, tillbehör, porslinsoch bestickskorgar, tillopps- och tömningsslangar, tätningar, lampor och lampglas, displayer, rattar, höljen och delar av höljen, såvida inte sådana skador kan bevisas ha orsakats av produktionsfel.
- Fall där en servicetekniker vid besöket inte hittar något fel.
- Reparationer som ej utförts av vår auktoriserade serviceleverantör eller annan auktoriserad servicepartner, eller reparationer som utförts med annat än originaldelar.
- Reparationer orsakade av felaktig installation eller installation som inte följer specifikationen.
- Användning av produkten i annat än hushållsmiljö, dvs. professionell användning.
- Transportskador. Om en kund själv transporterar produkten till sin bostad, eller till någon annan adress, ansvarar inte IKEA för eventuella skador som uppstår under transporten. Om emellertid IKEA levererar produkten till kundens leveransadress täcker garantin eventuella skador som uppstår under denna leverans.
- Kostnader för att utföra den initiala installationen av IKEA-produkten. Om emellertid en av IKEA:s serviceleverantörer, eller dess auktoriserade servicepartner, reparerar eller byter ut produkten enligt villkoren i denna garanti kommer serviceleverantören, eller dess auktoriserade servicepartner, att installera den reparerade produkten eller, vid behov, installera en utbytesprodukt.

Denna restriktion gäller inte ett felfritt arbete som utförts av en kvalificerad specialist som använt våra originaldelar för att anpassa produkten enligt de tekniska säkerhetsspecifikationerna i ett annat EU-land.

Tillämpning av nationell lag

IKEA-garantin ger dig specifika lagliga rättigheter som uppfyller eller utökar alla lokala juridiska krav, vilka varierar från land till land.

Garantins internationella giltighet

För produkter som köps i ett EU-land och förs till ett annat EU-land kommer service att tillhandahållas inom ramen för garantivillkoren som gäller i det nya landet. En skyldighet att utföra service inom ramen för garantin föreligger endast om:

- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt de tekniska specifikationerna som gäller i landet där anspråket framställs,
- produkten uppfyller alla krav och är installerad enligt installationsanvisningarna och säkerhetsinformationen i bruksanvisningen.

Dedicerad Kundtjänst för IKEA:s produkter:

Tveka inte att kontakta IKEA:s Kundtjänst för att:

1. framställa ett anspråk under denna garanti.
2. ställa frågor om installationen av IKEA-produkten i en IKEA köksmöbel. Servicen omfattar dock inte förklaringar / beskrivningar som relaterar till:
   - IKEAs övergripande köksinstallation,
   - anslutningar till elnätet (om produkten levereras utan nätkabel och stickkontakt) eller till vatten- eller gastillförsel eftersom dessa anslutningar måste utföras av en auktoriserad servicetekniker,
3. be om förklaring beträffande bruksanvisningens innehåll och specifikationerna för IKEA-produkten.

För att vi skall kunna hjälpa dig på bästa sätt, ber vi dig noga läsa igenom installationsanvisningarna och/eller bruksanvisningen i denna handbok, innan du kontaktar oss.

Hur når du oss om du behöver service?



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

För att kunna ge dig en snabbare service rekommenderar vi att du använder det specifika telefonnummer som listas i slutet av denna handbok. Använd alltid telefonnumret i den handbok som avser produkten du behöver ha hjälp med. Innan du ringer till oss, ska du försäkra dig om att du kan uppge IKEA:s artikelnummer (8 siffror) och serienummer (8-siffrig kod som finns på märkskylten) på den apparat som du behöver vår hjälp med.

SPARA FÖRSÄLJNINGSKVITTOT!
Försäljningskvitto är ditt bevis på köpet och krävs för att garantin skall gälla. Observera att försäljningskvittot också anger IKEA:s produktnamn och artikelnummer (8-siffrig kod) för varje produkt som du har köpt.

Behöver du extra hjälp?

För övriga frågor om dina produkter som inte relaterar till vår dedicerade Kundtjänst, kontakta Kundtjänst hos närmaste IKEA-butik. Vi rekommenderar att du noga läser igenom produktdokumentationen innan du kontaktar oss.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8.00 – 18:30 zat: 9.00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel naţional	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma – To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	



701131162-B-252026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2604721-2