

# FRILLESBO



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **DANSK**

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



### **NEDERLANDS**

Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **ENGLISH**

Please contact IKEA Customer Support, you find the link to the self-service portal or phone number on [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **SUOMI**

Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **FRANÇAIS**

Veuillez contacter le Service client IKEA ; vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **DEUTSCH**

Bitte kontaktieren Sie den IKEA-Kundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της IKEA. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **ÍSLENSKA**

Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportalidínu eða símanúmerið finnur þú á [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **ITALIANO**

Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **NORSK**

Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **PORTUGUÊS**

Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **ESPAÑOL**

Por favor, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de IKEA. Encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



### **SVENSKA**

Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningsportalen eller telefonnumret på [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>DANSK</b>      | <b>6</b>   |
| <b>NEDERLANDS</b> | <b>30</b>  |
| <b>ENGLISH</b>    | <b>55</b>  |
| <b>SUOMI</b>      | <b>80</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b>   | <b>105</b> |
| <b>DEUTSCH</b>    | <b>132</b> |
| <b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>   | <b>160</b> |
| <b>ÍSLENSKA</b>   | <b>189</b> |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>214</b> |
| <b>NORSK</b>      | <b>241</b> |
| <b>PORTUGUÊS</b>  | <b>265</b> |
| <b>ESPAÑOL</b>    | <b>293</b> |
| <b>SVENSKA</b>    | <b>319</b> |

## Indholdsfortegnelse

|                       |    |                              |    |
|-----------------------|----|------------------------------|----|
| Om sikkerhed          | 6  | Yderligere funktioner        | 20 |
| Sikkerhedsanvisninger | 8  | Tips og råd                  | 21 |
| Installation          | 10 | Vedligeholdelse og rengøring | 24 |
| Produktbeskrivelse    | 11 | Fejlfinding                  | 26 |
| Betjeningspanel       | 11 | Tekniske data                | 27 |
| Før første anvendelse | 12 | Energiforbrug                | 27 |
| Daglig brug           | 13 | Miljøhensyn                  | 29 |
| Urfunktioner          | 18 | IKEA's garanti               | 29 |
| Brug af tilbehøret    | 19 |                              |    |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### Om sikkerhed

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

## Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

## Generel sikkerhed

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

- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter 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 autoriseret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.

- Undgå at beskadige strømticket eller kablet under installation eller brug af produktet. Hvis strømkablet skal udskiftes, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm. Brug den eksklusive afbryder til overstrømsbeskyttelse med en kontakt på 3 mm eller mere, som certificeret af BSMI, og sæt den på et sted, hvor brugeren kan betjene den.

### Brug



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

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.



- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet under tilberedningen, da der kan komme varm luft og brændbare dampe fra madens ingredienser.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.



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

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
  - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
  - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.

- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## Vedligeholdelse og rengøring



**ADVARSEL!** Risiko for personskaade, 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 jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- 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.

## Indvendig belysning



**ADVARSEL!** Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i

husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

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

### Service

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

### Bortskaffelse



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

## 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:

- 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.

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

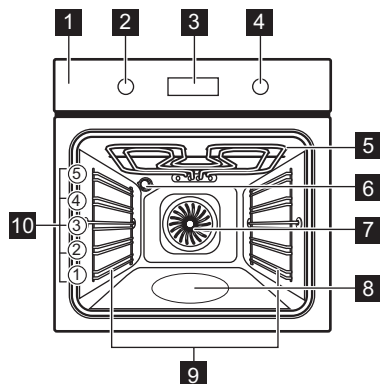
Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

| Samlet effekt (W) | Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|-------------------------------------|
| 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 Ovnfunktionsknop
- 3 Display

- 4 Betjeningsknop
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnrumsprægning - Beholder til rengøring med vand
- 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**.

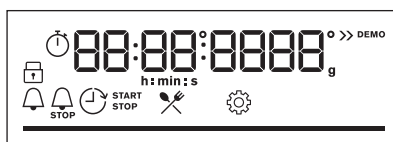
### Oversigt over betjeningspanel

|  |                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------|
|  | 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: Indstillinger            |
|  | Hurtig opvarmning er aktiveret.     |
|  | Tilberedning med damp er aktiveret. |
|  | Minutur er aktiveret.               |

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

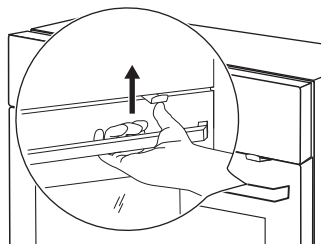
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.

### Mekanisk børnesikring

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

Sådan åbnes ovnlågen med børnesikringen:

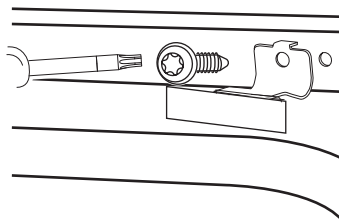
1. Tryk og hold børnesikringen oppe.
2. Træk i dørhåndtaget for at åbne døren. Luk ovnlågen uden at trykke på børnesikringen.



Sådan fjernes børnesikringen:

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

2. Fastgør skruen igen, når børnesikringen er fjernet.



## Daglig brug

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

### Ovnfunktioner

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft</b><br>Til stegning af kød og bagning af kager. Anvend en lavere temperatur end ved brug af over-/undervarme, da blæseren fordeles varmen jævnt i ovnrummet.                                                                                                                      |
|  | <b>Over-/undervarme</b><br>Til bagning og stegning af mad på samme ovnribbe.                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>SteamBake / Rengøring med vand</b><br>For at tilføje fugtighed under tilberedningen. For at få den rigtige farve og en sprød skorpe ved bagning. For at opnå mere saftighed ved genopvarmning.<br>Se Vedligeholdelse og rengøring for at få yderligere oplysninger om: Rengøring med vand. |
|  | <b>Frosne madvarer</b><br>Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Pizza</b><br>Til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere undervarme.                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Undervarme</b><br>Til brunning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Fugtig varmluft</b><br>Denne funktion er beregnet til at optimere varmemeforbruget på ét bageniveau. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For yderligere oplysninger henvises til kapitlet "Daglig brug", bemærkninger til: Fugtig varmluft. |
|  | <b>Grillstegning</b><br>Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Turbogrill</b><br>Til stegning af store kødstykker eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Til bagning af gratiner samt brunning.                                                                                                                                                                                                                                  |

**i** 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 produktet 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 består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen 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 Produktbeskrivelse.                    |

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

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

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



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

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

### 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 |

|    | Indstilling                | Værdi                          |
|----|----------------------------|--------------------------------|
| 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 | Demo mode                  | -                              |
| 09 | Softwareversion            | Kontroller                     |
| 10 | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej                         |

## Urfunktioner

### Beskrivelse af timerfunktioner

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

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidsudskudt start</b> | For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.                                                                                       |
| <br><b>Uptimer</b>           | 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

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og .
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.

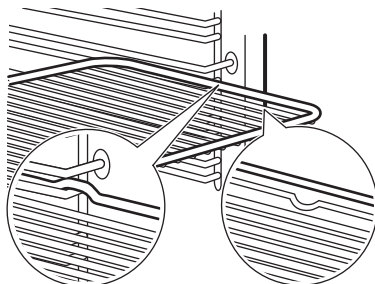
## Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

### Isætning af tilbehør

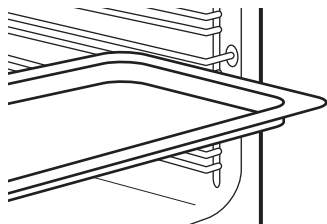
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogevej i at glide af pladen.

### 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.

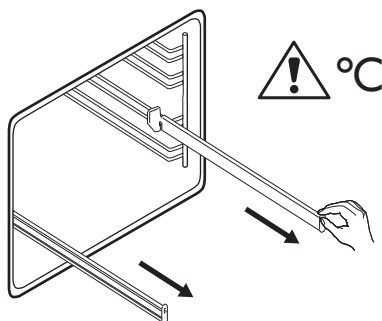
### Brug af: Teleskopskinner

-  Gem installationsvejledningen til teleskopskinnerne til fremtidig brug.

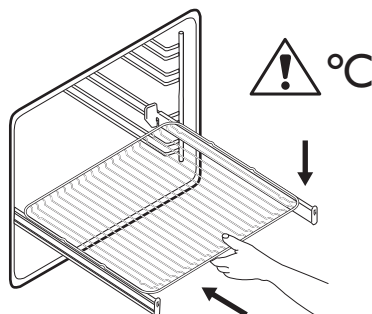
Med teleskopskinnerne er det nemmere at isætte og fjerne ovnristerne og bakkerne.

-  **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                                                                                   |
| 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.

Symboler anvendt i tabellerne:

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Fødevaretype |
|  | Ovnfunktion  |
| °C                                                                                  | Temperatur   |
|  | Tilbehør     |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Ovnribbe               |
|  | Tilberedningstid (min) |
|  | Yderligere oplysninger |

### Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

- **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                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rundstykker, 9 stk.                                                               | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, frossen, 0,35 kg                                                           | Rist                                                                              | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Roulade                                                                           | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bageplade eller brade-pande                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflè, 6 stk.                                                                   | keramiske ramekiner på rist                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sukkerbund til tærte                                                              | flanform på rist                                                                  | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriakager                                                                     | bageform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pocheret fisk, 0,3 kg                                                             | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Fisk, hel, 0,2 kg                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilet, 0,3 kg                                                                | pizzaform på rist                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pocheret kød, 0,25 kg                                                             | bageplade eller brade-pande                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik (fårekød-kebab), 0,5 kg                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 stk.                                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 24 stk.                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stk.                                                                  | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Madtærte, 20 stk.                                                                 | bageplade eller brade-pande                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Småkager af mørdej, 20 stk.                                                       | bageplade eller brade-pande                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Små tærter, 8 stk.                                                                | bageplade eller brade-pande                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sup>1)</sup>                               | Over-/undervarme                                                                  | Grillrist                                                                         | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Varmluft                                                                          | Grillrist                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | 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 <sup>1)</sup>                                                               | 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. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrummets ramme.
- 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.

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

1. Hæld 250 ml hvid eddike eller citronsyre i ovnrumsfordybningen.

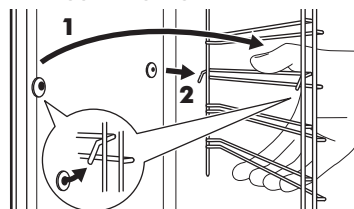
Brug eddike med maks. 6 % syreindhold uden tilsætningsstoffer.

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.

### Rengøring med vand

Denne rengøringsprocedure anvender fugt til at fjerne fedt og madpartikler fra produktet.

1. Hæld vand i fordybningen i ovnrummet: 200 ml.
2. Indstil funktionen .
3. Indstil temperaturen til 90°C.
4. Lad produktet varme i 30 min.
5. Sluk produktet.
6. Vent, indtil produktet er koldt. Tør ovnrummet med en blød klud.

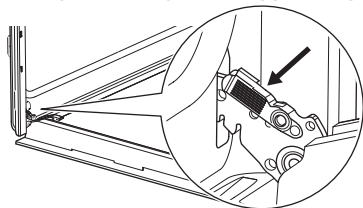


## Aftagning og montering af låge

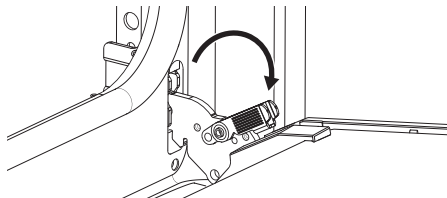
Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

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

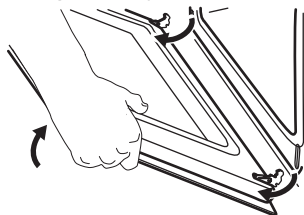
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



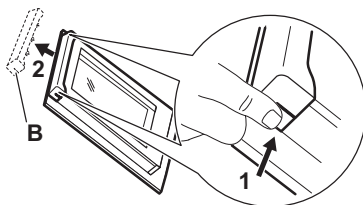
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



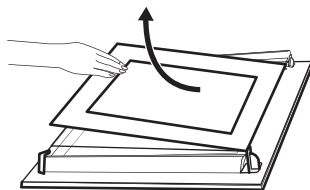
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af lågens ovnglas, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

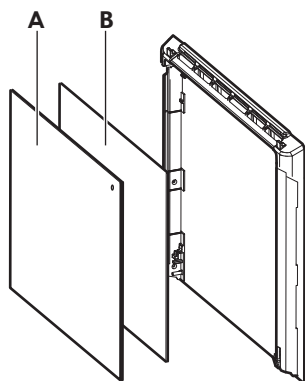


8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Montér ovnglasset, lågelisten og ovnlågen efter rengøring, og luk skydelåsene på begge hængsler. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A** og **B**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Grafikken skal vende mod lågens indvendige side. Kontrollér efter monteringen, at ovnglassets rammeoverflade ikke er ru, når du rører ved den.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for, at du monterer det midterste glaspanel på den rigtige plads.



## Udskiftning af pæren

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

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

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

## Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende pære, som er varmekfast ved 300°C.
4. Monter 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.                  | Sikringen er ikke sprunget.                                  |
| Produktet bliver ikke varmt.                  | Lås er deaktiveret.                                          |
| Lyset er slukket.                             | Fugtig varmluft – er aktiveret.                              |
| Pæren virker ikke.                            | Pæren er sprunget.                                           |
| Dørpakningen er beskadiget.                   | Brug ikke produktet. Kontakt det autoriserede servicecenter. |
| Displayet viser 00:00.                        | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuell 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<br>Højde<br>Dybde | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Område til bageplade | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Øverste varmelegeme  | 2300 W                   |                            |
| Nederste varmelegeme | 1000 W                   |                            |
| Grill                | 2300 W                   |                            |
| Kreds                | 2400 W                   |                            |
| Effekt i alt         | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                        | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                             | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.      |                                              |         |

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

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

Tips til optimering

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

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere.

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

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

Tilberedning med varmluft

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

**Restvarme**

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

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

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

**Hold maden varm**

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

**Tilberedning med slukket ovnlys**

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

## Miljøhensyn

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

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

## IKEA's garanti

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

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

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

**GEM KØBS-/LEVERINGS-DOKUMENTET!**

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

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

## Inhoudsopgave

|                          |    |                        |    |
|--------------------------|----|------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie    | 30 | Extra functies         | 45 |
| Veiligheidsinstructies   | 32 | Aanwijzingen en tips   | 46 |
| Installeren              | 35 | Onderhoud en reiniging | 48 |
| Productbeschrijving      | 35 | Probleemoplossing      | 51 |
| Bedieningspaneel         | 36 | Technische gegevens    | 52 |
| Voor het eerste gebruik  | 36 | Energieverbruik        | 52 |
| Dagelijks gebruik        | 37 | Het milieuperspectief  | 54 |
| Klokfuncties             | 43 | IKEA garantie          | 54 |
| De accessoires gebruiken | 44 |                        |    |

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

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

## De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

## Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus kan dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Let erop de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.

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

## Veiligheidsinstructies

### Installeren



**WAARSCHUWING!** Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

### Elektrische aansluiting



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

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Het apparaat moet geaard zijn.
- Controleer dat de parameters op het typeplaatje compatibel zijn met de elektrische waarden van de netspanning.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zie erop toe dat u de netstekker of kabel niet beschadigt tijdens de installatie of het gebruik van het apparaat. Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dit worden uitgevoerd door ons erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de



deur van het apparaat of van de nisseronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.

- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de netstekker na de installatie toegankelijk is.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm. Gebruik de exclusieve stroomonderbreker voor overstrombeveiliging met een contact van 3 mm of meer gecertificeerd door BSMI en plaats deze ergens waar de gebruiker deze kan bedienen.

## Gebruik



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

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat tijdens het gebruik opent, aangezien hete lucht of brandbare dampen van de voedsel ingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



**WAARSCHUWING!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.

- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## Onderhoud en reiniging



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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdt. 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.

## Binnenverlichting



**WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.

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

## Service

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

## Verwijdering



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

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

## Installeren

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

### Assemblage

**i** Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

### Elektrische installatie

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

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

Deze oven wordt geleverd met een netsnoer.

### Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

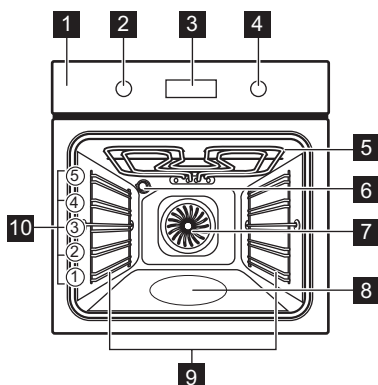
Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| 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 - Aqua-reinigingscontainer
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

### Accessoires

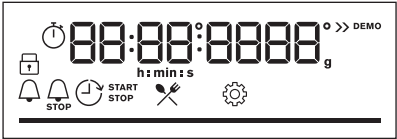
- **Bakrooster** x 1  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat** x 1  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan** x 1  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Telescopische geleiders** x 1 set  
Voor platen en plateaus.

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 .



Overzicht bedieningspaneel

|                                                                                   |                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|  | Druk op de knop om timer-functies in te stellen.                        |
|  | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.              |
|  | Druk op de knop om het lamp-je van het apparaat in en uit te schakelen. |
|  | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.                 |
| OK                                                                                | Druk op om de selectie te be-vestigen.                                  |

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

Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:

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.

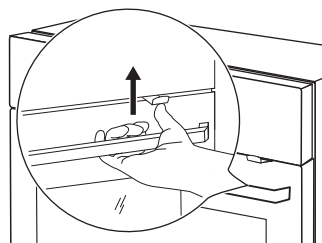
- 2. Druk op **OK**.

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.

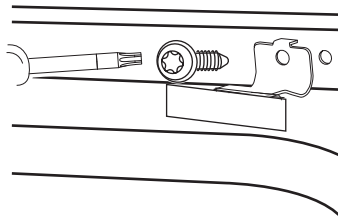
1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de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

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.



### 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.

## Dagelijks gebruik



**WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### Verwarmingsfuncties



#### Hotelucht

Om vlees te roosteren en taarten te bakken. Stel een lagere temperatuur in dan bij conventioneel koken, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig over de binnenkant van de oven verdeelt.



#### Boven + onderwarmte

Om voedsel op één rekpositie te bakken en te roosteren.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>SteamBake / Reiniging met water (Aqua Clean)</b><br>Om vocht toe te voegen tijdens het koken. Om de juiste kleur en een knapperige korst te verkrijgen tijdens het bakken. Om meer sappigheid te behouden tijdens het opwarmen.<br>Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor meer informatie over: Reiniging met water (Aqua Clean).                                                      |
|    | <b>Bevroren gerechten</b><br>Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. frietjes, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | <b>Pizza-functie</b><br>Om pizza en andere gerechten te bakken die meer warmte vanaf onderaan vereisen.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Onderwarmte</b><br>Om te bruinen en een krokante bodem te verkrijgen. Gebruik de laagste rekpositie.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Warmelucht (vochtig)</b><br>Deze functie is ontworpen om energie te besparen tijdens het koken. Wanneer u deze functie gebruikt, kan de temperatuur in het apparaat afwijken van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Voor meer informatie, raadpleeg Dagelijks gebruik, Nota's betreffende: Warmelucht (vochtig). |
|  | <b>Grillen</b><br>Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Circulatiegrill</b><br>Om grote stukken vlees of gevogelte met botten op één rekpositie te roosteren. Om gratins te bakken en te 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). Tests volgens IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## Instellen: Verwarmingsfuncties

1. 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, verwijdt 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**.

## Instellen: Kookassistentie

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 aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
4. Draai aan de regelknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerde gerechten. 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 | <b>Biefstuk, rauw</b>   | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken       |  <b>2; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                      |
| P2 | <b>Biefstuk: medium</b> |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P3 | <b>Biefstuk, gaar</b>   |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P4 | <b>Biefstuk, medium</b> | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken |   <b>3; braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |

|     | Gerecht                                                                         | Gewicht                              | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Rundvlees ge-roosterd/ gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank) | 1.5 - 2 kg                           |  <b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.                                                                                                        |
| P6  | <b>Biefstuk, rauw</b> (op lage temperatuur garen)                               | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken   |  <b>2</b> ; <b>bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                              |
| P7  | <b>Biefstuk, medium</b> (op lage temperatuur garen)                             |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P8  | <b>Biefstuk, gaar</b> (op lage temperatuur garen)                               |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P9  | <b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)                            | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  <b>2</b> ; <b>bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                                              |
| P10 | <b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P11 | <b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)                            |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P12 | <b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)                                   | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken     |   <b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. Geroosterd bedekt. |
| P13 | <b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>                                      | 1.5 - 2 kg                           |   <b>2</b> ; braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Voeg 200 ml vloeistof toe aan de braadslede.                                                                  |
| P14 | <b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)                       | 1.5 - 2 kg                           |  <b>2</b> ; <b>bakplaat</b><br>Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.                                                                                                                          |
| P15 | <b>Varkenslende, vers</b>                                                       | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken   |  <b>2</b> braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                                                                                             |



|     | Gerecht                               | Gewicht                                                       | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | <b>Reserveribben<br/>varkensvlees</b> | 2 - 3 kg; ge-<br>bruik rauwe, 2<br>- 3 cm dunne<br>spare ribs |  <b>3; diepe pan</b><br>Voeg vloeistof toe om de bodem van een<br>schaal te bedekken. Draai halverwege de be-<br>reidingstijd het vlees om.                                                                     |
| P17 | <b>Lambeen met<br/>botten</b>         | 1.5 - 2 kg; 7 - 9<br>cm dikke stuk-<br>ken                    |  <b>2; braadschaal op bakplaat</b><br>Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de be-<br>reidingstijd het vlees om.                                                                                                |
| P18 | <b>Hele kip</b>                       | 1 - 1.5 kg; vers                                              |   <b>2; 200 ml; stoofschotel bakrooster</b><br>Draai de kip halverwege de bereidingstijd om<br>voor een gelijkmatige bruining. |
| P19 | <b>Halve kip</b>                      | 0.5 - 0.8 kg                                                  |  <b>3; bakplaat</b>                                                                                                                                                                                             |
| P20 | <b>Kippenborststuk</b>                | 180 - 200 g per<br>stuk                                       |   <b>2 stoofschotel op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete<br>pan.                                    |
| P21 | <b>Kippenpoten,<br/>vers</b>          | -                                                             |  <b>3; bakplaat</b><br>Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd,<br>stel dan een lagere temperatuur in en kook<br>ze langer.                                                                                    |
| P22 | <b>Hele eend</b>                      | 2 - 3 kg                                                      |   <b>2; braadschaal op bakrooster</b><br>Leg het vlees op de braadschaal. Draai halver-<br>wege de bereidingstijd de eend om.  |
| P23 | <b>Gans, heel</b>                     | 4 - 5 kg                                                      |   <b>2; diepe pan</b><br>Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai<br>halverwege de bereidingstijd de gans om.              |
| P24 | <b>Vleesbrood</b>                     | 1 kg                                                          |  <b>2; bakrooster</b>                                                                                                                                                                                         |
| P25 | <b>Hele vis, gegrild</b>              | 0.5 - 1 kg per<br>vis                                         |  <b>2; bakplaat</b><br>Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.                                                                                                                                           |
| P26 | <b>Visfilet</b>                       | -                                                             |   <b>3 stoofschotel op bakrooster</b>                                                                                      |
| P27 | <b>Cheesecake</b>                     | -                                                             |  <b>2; 28 cm springvorm van op bakroos-<br/>ter</b>                                                                                                                                                           |
| P28 | <b>Appelcake</b>                      | -                                                             |   <b>2; 100 - 150 ml; bakplaat</b>                                                                                         |
| P29 | <b>Appeltaart</b>                     | -                                                             |  <b>2; taartvorm op bakrooster</b>                                                                                                                                                                            |

|     | Gerecht                                             | Gewicht       | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | <b>Appeltaart</b>                                   | -             |   2;  100 - 150 ml;  22 cm taart-vorm op <b>bakrooster</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                     | 2 kg van deeg |  3; <b>diepe pan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P32 | <b>Muffins</b>                                      | -             |   2;  100 - 150 ml; muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>                                                                                     |
| P33 | <b>Broodcake</b>                                    | -             |  2; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P34 | <b>Gebakken aard-appelen</b>                        | 1 kg          |  2; <b>bakplaat</b><br>Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.                                                                                                                                                                                                                                   |
| P35 | <b>Aardappelpar-tjes</b>                            | 1 kg          |  3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd aardappelen in stukken.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P36 | <b>Gegrilde ge-mengde groen-ten</b>                 | 1 - 1.5 kg    |  3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd de groenten in stukken.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P37 | <b>Aardappelkroketjes, bevroren</b>                 | 0.5 kg        |  3; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P38 | <b>Patat, bevroren</b>                              | 0.75 kg       |  3; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P39 | <b>Vlees-/groentela-sagne met droge pastabladen</b> | 1 - 1.5 kg    |  2; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P40 | <b>Aardappelgratin (ruwe aardappelen)</b>           | 1 - 1.5 kg    |  1; stoofschotel op <b>bakrooster</b><br>Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.                                                                                                                                                                                                               |
| P41 | <b>Verse pizza, dun</b>                             | -             |   2;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                    |
| P42 | <b>Verse pizza, dik</b>                             | -             |   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                                                                                                                                                |
| P43 | <b>Quiche</b>                                       | -             |  2; bakblik op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P44 | <b>Baguette / ciabatta / witbrood</b>               | 0.8 kg        |   2;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Meer tijd nodig voor witbrood.                                                  |
| P45 | <b>Volkoren / rogge / bruin brood</b>               | 1 kg          |   2;  100 ml; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier/broodpan op <b>bakrooster</b>                                                      |

## 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    |

|    | Instellingen                    | Waarde                             |
|----|---------------------------------|------------------------------------|
| 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 | Demofunctie                     | -                                  |
| 09 | Softwareversie                  | Controleren                        |
| 10 | Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee                           |

## Kloekfuncties

### Omschrijving timerfuncties

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kookwekker</b>                | 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. |
| <br><b>Kooktijd</b>                | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.                                                                         |
| <br><b>Tijd uit-gestelde start</b> | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.                                                                                                                                         |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Uptimer</b> | 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

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.

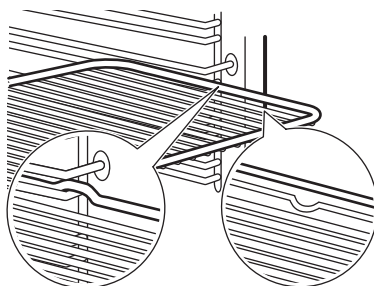
## De accessoires gebruiken

 **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.

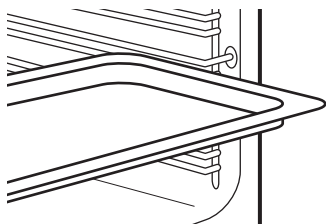
#### Bakrooster



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.

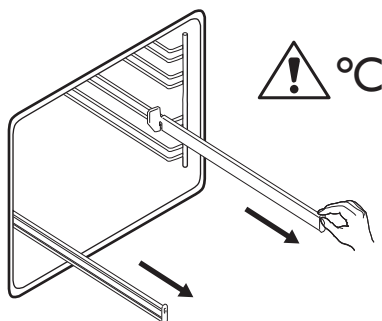
### Gebruik van: Telescopische geleiders

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

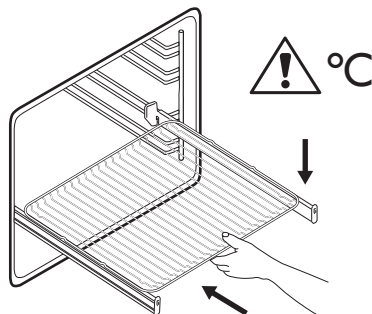
Met de telescopische geleiders kunt u de roosters en bakplaten eenvoudig plaatsen en verwijderen.

-  **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: Binnenvverlichting, 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.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

|                                                                                     |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Soort voedsel      |
|  | Verwarmingsfunctie |
| °C                                                                                  | Temperatuur        |
|  | Accessoire         |

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Inzetniveau      |
|  | Kooktijd (min)   |
|  | Extra informatie |

### Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

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

### Warmelucht (vochtig)

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 16 stuks                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Broodjes, 9 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg                                                          | bakrooster                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Biscuitrol                                                                        | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 stuks                                                                  | keramieken vormpjes op rooster                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Luchtige flanbo-dem                                                               | flanvorm op rooster                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriataart met jamvulling                                                      | ovenschaal op rooster                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hele vis, 0,2 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Visfilet, 0,3 kg                                                                  | pizzavorm op rooster                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg                                                         | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sjasliëk, 0,5 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Koekjes, 16 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Bitterkoekjes, 24 stuks                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Hartig gebak, 20 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Zandkoekjes, 20 stuks                                                             | bakplaat of lekschaal                                                             | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Taartjes, 8 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisch omelet                                                                | pizzavorm op rooster                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

|                                                                                   |                                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

**Informatie voor testinstituten**

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |           |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | °C        |  |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Boven + onder-warmte                                                              | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 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 + onder-warmte                                                              | Bakroos-ter                                                                       | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Hetelucht                                                                         | Bakroos-ter                                                                       | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Boven + onder-warmte                                                              | Bakroos-ter                                                                       | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Hetelucht                                                                         | Bakroos-ter                                                                       | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                 | Hetelucht                                                                         | Bakroos-ter                                                                       | 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 <sup>1)</sup>                                                               | 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. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

### Dagelijks gebruik

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

### Accessoires

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

### 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.

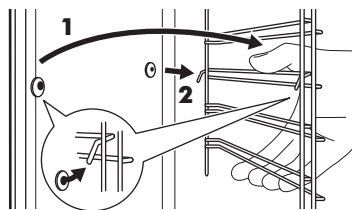
1. Giet 250 ml witte azijn of citroenzuur in de uitsparing van de ovenruimte. Gebruik maximaal 6% zuurazijn zonder toevoegingen.
2. Laat de azijn de kalksteenresten gedurende 30 minuten oplossen bij omgevingstemperatuur.

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.

### Reiniging met water (Aqua Clean)

Deze reinigingsprocedure maakt gebruik van vocht om achtergebleven vet en voedselresten uit het apparaat te verwijderen.

1. Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 200 ml.
2. Stel de functie in.
3. Stel de temperatuur in op 90°C.
4. Laat het apparaat 30 min werken.
5. Schakel het apparaat uit.
6. Wacht totdat het apparaat koud is. Maak de opening droog met een zachte doek.

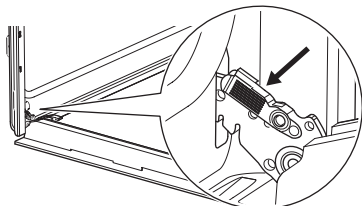
### De deur verwijderen en installeren

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

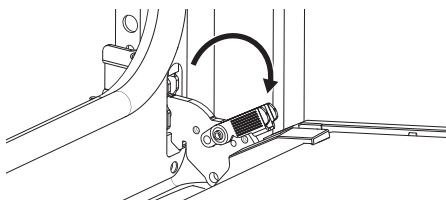
installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

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

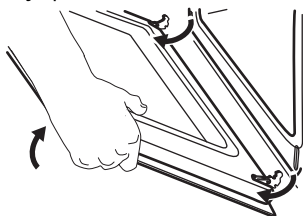
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



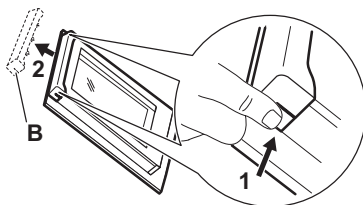
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



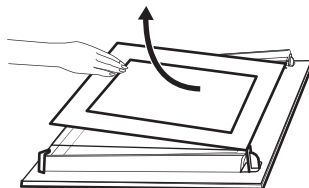
3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
5. Pak de deurafdekking **B** 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. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze er voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.



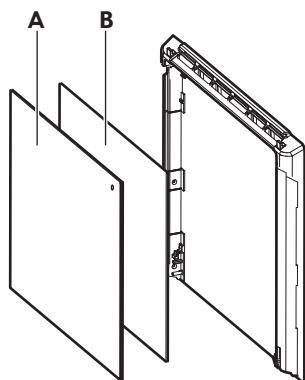
8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
9. Installeer na het reinigen de glasplaten, het deurbeslag en de ovendeur en sluit de hendels op de beide scharnieren.

Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

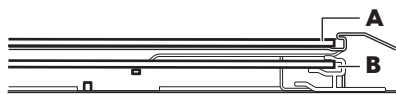
Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A** en **B**) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

De zeefdrukzone moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg dat u de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



## 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 zekering is niet doorgeslagen.                                |
| Het apparaat warmt niet op.      | Blokking is gedeactiveerd.                                       |
| De lamp is uit.                  | Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.                           |
| De verlichting werkt niet.       | De lamp is opgebrand.                                            |
| De deurpakking is beschadigd.    | Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met de servicedienst. |
| Op het display verschijnt 00:00. | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.       |

| Probleem                                            | Controleer of...                                         |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Het water lekt uit de uitholling in de oven-ruimte. | 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<br>Hoogte<br>Diepte | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Gebied van de bakplaat      | 1438 cm <sup>2</sup>        |                            |
| Bovenste verwarmingselement | 2300 W                      |                            |
| Onderste verwarmingselement | 1000 W                      |                            |
| Grillen                     | 2300 W                      |                            |
| Ring                        | 2400 W                      |                            |
| Totale beoordeling          | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 81.2                                         |         |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A+                                           |         |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus                              |         |
| Energieverbruik met een standaard belasting, hete-luchtmodus    | 0.69 kWh/cyclus                              |         |
| Aantal holtes                                                   | 1                                            |         |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit                                |         |
| Volume                                                          | 72 l                                         |         |
| Soort oven                                                      | Inbouwoven                                   |         |
| Massa                                                           | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                                 | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.                        |                                              |         |

Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Optimalisatietips

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

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers

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

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

**Koken met hete lucht**  
Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).

### Restwarmte

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

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

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

### Eten warm houden

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

### Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

## Het milieuperspectief

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

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

## IKEA garantie

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



Neem dan contact op met de IKEA-klantenservice. U vindt de link naar het zelfbedieningsportaal of het telefoonnummer op [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

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

**BEWAAR HET AANKOOP-/  
LEVERINGSDOCUMENT!**

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

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

Contents

|                       |    |                        |    |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information    | 55 | Additional functions   | 69 |
| Safety instructions   | 57 | Hints and tips         | 70 |
| Installation          | 59 | Care and cleaning      | 73 |
| Product description   | 60 | Troubleshooting        | 76 |
| Control panel         | 60 | Technical data         | 76 |
| Before first use      | 61 | Energy efficiency      | 77 |
| Daily use             | 62 | Environmental concerns | 78 |
| Clock functions       | 67 | IKEA guarantee         | 78 |
| Using the accessories | 68 |                        |    |

Subject to change without notice.

 **Safety information**

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

**Children and vulnerable people safety**

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

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

## **General safety**

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



- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- 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.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to damage the mains plug or cable during installation or use of the appliance. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm. Please use the exclusive overcurrent protection circuit breaker with a contact of 3 mm or more certified by BSMI, and put it in a place where the user can operate it.

## Use

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

- Do not modify this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air or flammable vapors from food ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

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

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## Care and Cleaning

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

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

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

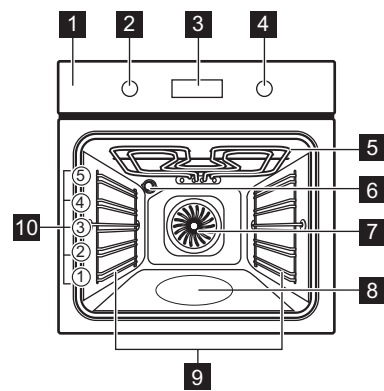
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

| Total power (W) | Section of the cable (mm <sup>2</sup> ) |
|-----------------|-----------------------------------------|
| 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 - Aqua cleaning container
- 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: Settings          |
|  | Fast Heat Up is activated. |

|                                                                                   |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | Steam cooking is activated.      |
|  | Minute minder is activated.      |
|  | 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.

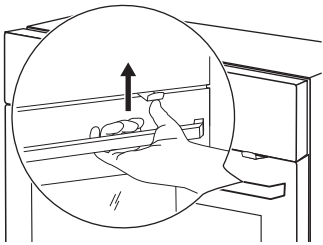
- 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- 2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
- 3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 4. Set the function . Set 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.

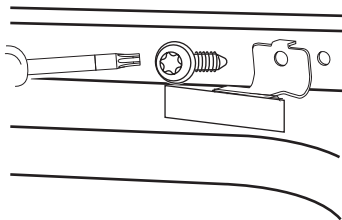
To open the oven door with the child lock:

- 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>True Fan Cooking</b><br>To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.                                                                  |
|    | <b>Conventional Cooking</b><br>To bake and roast food on one shelf position.                                                                                                                                                             |
|    | <b>SteamBake / Aqua Clean</b><br>To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. Refer to Care and cleaning for more information about: Aqua Clean. |
|  | <b>Frozen Foods</b><br>To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.                                                                                                                                |
|  | <b>Pizza Function</b><br>To bake pizza and other dishes that require more heat from below.                                                                                                                                               |
|  | <b>Bottom Heat</b><br>To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.                                                                                                                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Moist Fan Baking</b><br>This function is designed to optimize heat usage on one baking level. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily Use, Notes on: Moist Fan Baking. |
|  | <b>Grill</b><br>To grill thin pieces of food and to toast bread.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Turbo Grilling</b><br>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  | <b>Roast beef, rare</b>                                         | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces        |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                  |
| P2  | <b>Roast beef, medium</b>                                       |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P3  | <b>Roast beef, well done</b>                                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P4  | <b>Steak, medium</b>                                            | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices |   <b>3; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                |
| P5  | <b>Beef roast / braised</b> (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Add liquid. Insert to the appliance.                    |
| P6  | <b>Roast beef, rare</b> (slow cooking)                          | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces        |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                  |
| P7  | <b>Roast beef, medium</b> (slow cooking)                        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P8  | <b>Roast beef, well done</b> (slow cooking)                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P9  | <b>Fillet of beef, rare</b> (slow cooking)                      | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces      |  <b>2; baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Insert to the appliance.                                                                                                                                |
| P10 | <b>Fillet of beef, medium</b> (slow cooking)                    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P11 | <b>Fillet of beef, done</b> (slow cooking)                      |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P12 | <b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)                               | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces          |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.<br>Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered. |
| P13 | <b>Pork roast neck or shoulder</b>                              | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2; roasting dish on wire shelf</b><br>Add 200 ml liquid to the roasting dish.                                                             |



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

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

### 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  |

|    | Setting            | Value                              |
|----|--------------------|------------------------------------|
| 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 | Demo mode          | -                                  |
| 09 | Software version   | Check                              |
| 10 | Reset all settings | Yes / No                           |

## Clock functions

### Timer functions description

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minute minder</b>        | 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. |
| <br><b>Cooking time</b>       | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.                                       |
| <br><b>Time Delayed Start</b> | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                                              |
| <br><b>Uptimer</b>            | 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

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
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

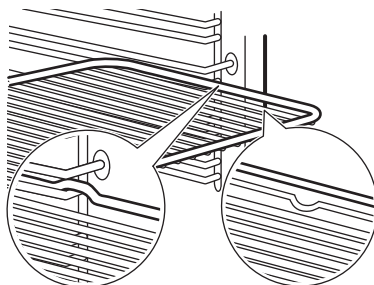


**Warning!** Refer to Safety chapters.

### Inserting accessories

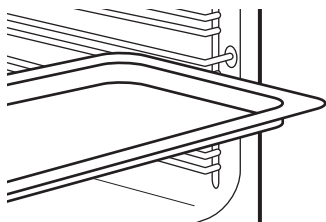
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

#### 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.

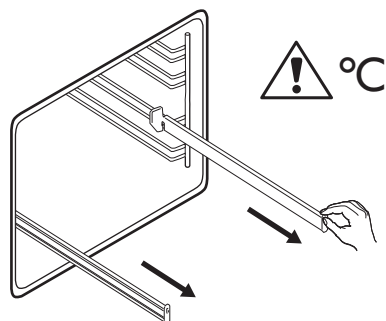
### Using: Telescopic runners

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

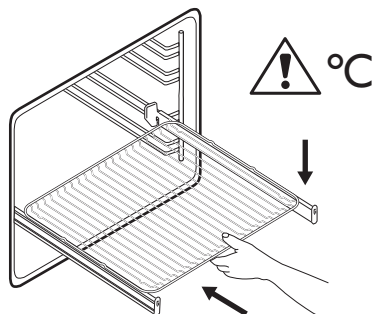
With telescopic runners you can put in and remove wire shelves and trays easily.

-  **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                                                                                  |

|  (°C) |  (h) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

Symbols used in the tables:

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Food type        |
|  | Heating function |
| °C                                                                                  | Temperature      |

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    | Accessory              |
|    | Shelf position         |
|   | Cooking time (min)     |
|  | Additional information |

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

Moist Fan Baking

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Sweet rolls, 16 pieces                                                            | 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 <sup>1)</sup>                              | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Shortbread                                                                        | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |



|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Shortbread                                                                        | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Shortbread                                                                        | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | 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. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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.

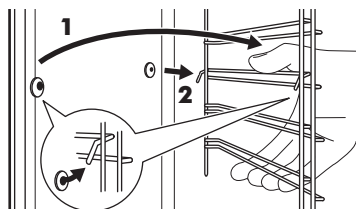
 For the function: SteamBake clean the oven every 5 - 10 cooking cycles.

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.

### Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 200 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90°C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

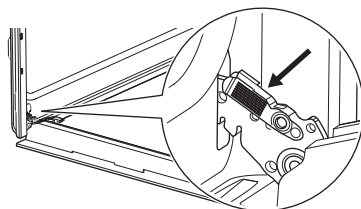
### Removing and installing door

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.

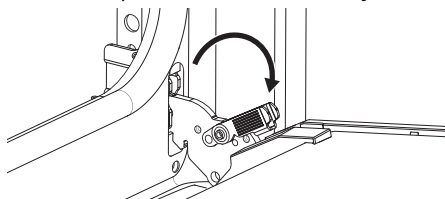


**Caution!** Do not use the appliance without the glass panels.

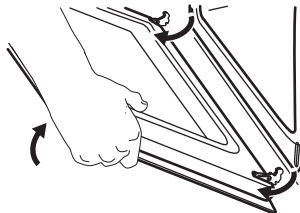
1. Open the door fully and hold both hinges.



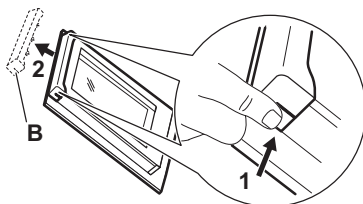
2. Lift and pull the latches until they click.



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

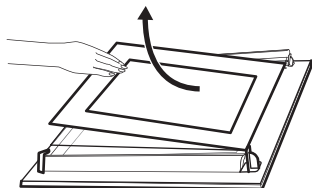


4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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.



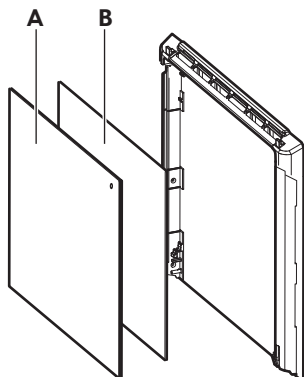
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle glass panel in the seats correctly.



## 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.                        |
| 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.                                          |
| The door gasket is damaged.                   | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre. |
| 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.

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.): |  |

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

Technical data

Technical data

|                       |                          |                            |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Dimensions (internal) | Width<br>Height<br>Depth | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------|

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| Area of baking tray    | 1438 cm <sup>2</sup> |
| Top heating element    | 2300 W               |
| Bottom heating element | 1000 W               |
| Grill                  | 2300 W               |
| Ring                   | 2400 W               |
| Total rating           | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                       | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                            | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.             |                                              |         |

Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Optimization tips

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

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to

minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Environmental concerns

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

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

IKEA guarantee

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



Please contact IKEA Customer Support, you find the link to the self-service portal or phone number on [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

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

**KEEP THE PURCHASE/DELIVERY DOCUMENT!**

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

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

## Sisältö

|                     |    |                             |     |
|---------------------|----|-----------------------------|-----|
| Turvallisuustieto   | 80 | Lisätoiminnot               | 95  |
| Turvallisuusohjeet  | 82 | Neuvoja ja vinkkejä         | 96  |
| Asennus             | 84 | Huolto ja puhdistus         | 98  |
| Tuotteen kuvaus     | 85 | Vianmääritys                | 101 |
| Käyttöpaneeli       | 85 | Tekniset tiedot             | 102 |
| Ennen ensikäyttöä   | 86 | Energiatohokkuus            | 102 |
| Päivittäinen käyttö | 87 | Ympäristönsuojelunäkökohtia | 103 |
| Kellotoiminnot      | 93 | IKEA-Takuu                  | 104 |
| Tarvikkeiden käyttö | 94 |                             |     |

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## Turvallisuustieto

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

## Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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



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

## **Yleinen turvallisuus**

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

- Poista hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet 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 uuniluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

### Sähkökytkentä



**VAROITUS!** Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.

- Varmista, ettei vahingoita verkkopistoketta tai virtajohtoa laitteen asennuksen tai käytön aikana. Jos virtajohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkopistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm. Käytä yksinomaista ylivirtasuojakatkaisijaa, jonka kosketin on vähintään 3 mm ja BSM:n sertifioiduina, ja laita se paikkaan, jossa käyttäjä voi käyttää sitä.

### Valitse



**VAROITUS!** Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaaran vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.

- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuu käytön aikana, sillä sisältä voi ruoka-aineksista vapautua kuumaa ilmaa tai syttyviä höyryjä.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksyttyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksiin olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



**VAROITUS!** Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

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

## 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.

## Sisävalaistus



**VAROITUS!** Sähköiskun vaara.

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

**Huolto**

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

**Hävittäminen**

 **VAROITUS!** Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

**Asennus**

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

**Asennus**

 Lue asennusohjeet.

**Sähköliitäntä**

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

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

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

**Johto**

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit:

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

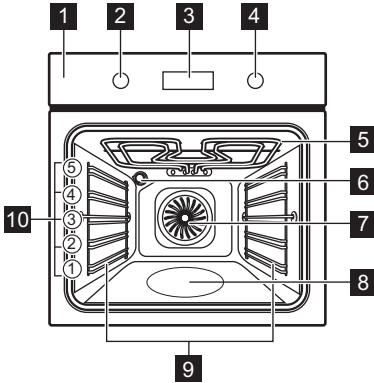
Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

| Kokonaisteho (W) | Virtajohdon poikkipinta-ala (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------------------------|
| 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 säätönappi  
3 Näyttö

- 4 Säätonappi  
5 Lämpövastus  
6 Lamppu  
7 Puhallin  
8 Lokero – vesipuhdistussäiliö  
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 kierto-nuppeja.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppeja.

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

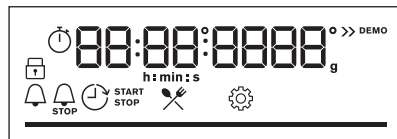
### Ohjauspaneelin yleisnäkymä

|  |                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------|
|  | Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot.                                |
|  | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pika-kuumennus. |

|    |                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------|
|    | 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: Asetukset                    |
|  | Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.     |
|  | Höyrykypsennys on käynnistynyt.          |
|  | Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle. |

|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.

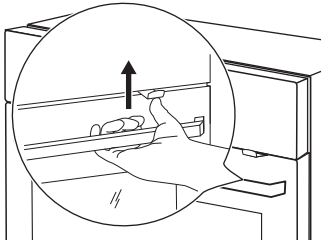
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

### Mekaaninen lapsilukko

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

Uunin luukun avaaminen lapsilukon ollessa toiminnassa:

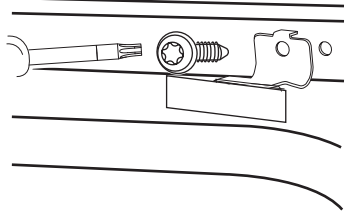
1. Paina ja pidä lapsilukkoa painettuna ylöspäin.
2. Avaa luukku vetämällä luukun kahvasta. Sulje uunin luukku painamatta lapsilukkoa.



Lapsilukon poistaminen:

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

2. Kiinnitä ruuvi takaisin lapsilukon poistamisen jälkeen.



## Päivittäinen käyttö

**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Uunitoiminnot

|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Kiertoilma</b><br>Lihan ja kakkujen paistaminen. Säädä lämpötila matalammaksi kuin ylä-/alalämpö-toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.                                                                        |
|  | <b>Ylä + alalämpö</b><br>Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla.                                                                                                                                                                        |
|  | <b>SteamBake / Vesipuhdistus</b><br>Kosteuden lisääminen kypsennyksen aikana. Saat oikean värin ja rapean pinnan paistamisen aikana. Se lisää mehukkuutta uudelleenlämmityksen aikana. Kohdassa Huolto ja puhdistus lisätietoja tästä: Vesipuhdistus. |
|  | <b>Pakasteet</b><br>Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaiset tai lohkoperunat, kevätkääryleet) paistaminen rapeiksi.                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizza-toiminto</b><br>Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Alalämpö</b><br>Ruskistaminen ja tasaisesti rapea pohja. Käytä uunin alinta kannatinta-soa.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Kosteaa kiertoilma</b><br>Tämä toiminto on suunniteltu optimoimaan lämmön käyttöä yhdellä tasolla paistettaessa. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Jälkilämpöä käytetään. Lämmitysteho voi olla pienempi. Katso lisätietoja luvusta Päivittäinen käyttö, Huomautukset: Kosteaa kiertoilma. |
|  | <b>Grilli</b><br>Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Tehogrillaus</b><br>Isohkojen, luisten liha- tai lintupaisien paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus.                                                                                                                                                                                                                    |

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

### Huomautus: Kosteaa kiertoilma

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

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

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

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kosteaa kiertoilma.

### Asetus: Uunitoiminnot

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

 Pikakuuennus – lyhennä lämmitys aikaa 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

Avustava ruoanvalmistus alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia. 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.                      |
|  | Täytä lokero vedellä höyrykypsennystä varten. |



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

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

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

|     | Ruoka-annos                                    | Paino      | Hyllytaso / Lisävaruste                                                                          |
|-----|------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P36 | Grillatut sekavi-hannekset                     | 1 - 1.5 kg | 3; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla<br>Leikkaa vihannekset paloiksi.                   |
| P37 | Kroketit, pakas-te                             | 0.5 kg     | 3; <b>paistopelti</b>                                                                            |
| P38 | Omenat, pakaste                                | 0.75 kg    | 3; <b>leivinpelti</b>                                                                            |
| P39 | Liha-/kasvisla-sagne kuivilla la-sagnelevyillä | 1 - 1.5 kg | 2; paistosastia <b>paistoritilällä</b>                                                           |
| P40 | Perunapaistos (raa’asta perunas-ta)            | 1 - 1.5 kg | 1; paistosastia <b>paistoritilällä</b><br>Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.                |
| P41 | Pizza tuore, ohut                              | -          | 2;  100 ml; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi                                       |
| P42 | Pizza tuore, pak-su                            | -          | 2; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi                                                |
| P43 | Piirakka                                       | -          | 2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b>                                                            |
| P44 | Patonki / Ciabat-ta / Vaalea leipä             | 0.8 kg     | 2;  100 ml; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi<br>Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| P45 | Täysjyvä-/ruislei-pä                           | 1 kg       | 2;  100 ml; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka <b>paistoritilällä</b>   |

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,<br>2 - Napsautus,<br>3 - Ääni pois<br>päältä |
| 04 | Äänenvoimak-<br>kuus | 1 - 4                                                        |
| 05 | Ajastin              | Päälle/Pois<br>päältä                                        |

|    | Asetus        | Arvo                  |
|----|---------------|-----------------------|
| 06 | Uunivalo      | Päälle/Pois<br>päältä |
| 07 | Pikakuumennus | Päälle/Pois<br>päältä |
| 08 | Demo-tila     | -                     |

|    | Asetus                       | Arvo       |
|----|------------------------------|------------|
| 09 | Ohjelmistoversio             | Tarkista   |
| 10 | Palauta tehdasa-<br>setukset | Kyllä / Ei |

Kellotoiminnot

Ajastintoimintojen kuvaus

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ajastettu hälytys</b>          | Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa. |
| <br><b>Kypsen-<br/>nysaika</b>        | Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy auto-<br>maattisesti.                                             |
| <br><b>Ajastettu käynnis-<br/>tys</b> | Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.                                                                                                                            |
| <br><b>Ajastin</b>                  | 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 

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja .
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

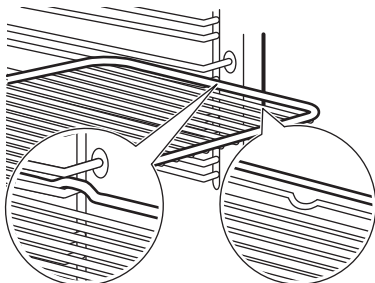


**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### Lisävarusteiden asennus

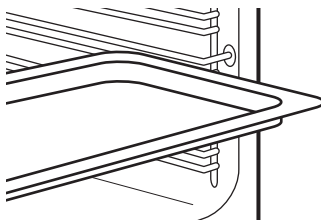
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Riti-län reuna estää keittoastioiden luisumisen ritalästä.

#### Paistoritilä



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

#### Leivinpelti / Syvä pannu



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

### Käyttäminen: Teleskooppikannattimet



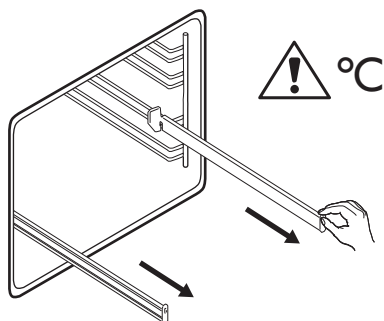
Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

Riti-lät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



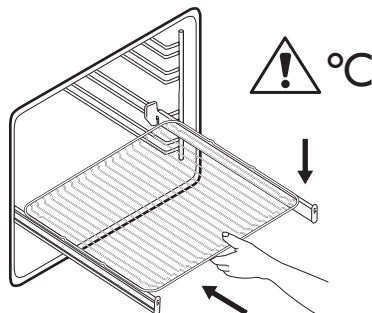
**HUOMIO!** Älä puhdista teleskooppikannattimia astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.

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

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan 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.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Ruokalaji    |
|  | Uunitoiminto |
|  | Lämpötila    |
|  | Varusteet    |

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Kannatintaso          |
|  | Kypsentämisaika (min) |
|  | Lisätietoja           |

Kosteä kiertoilma – suositellut varusteet

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

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

Kosteä 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                                                                         | torttuvatuuoka 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 rutilällä                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Haudutettu liha, 0,25 kg                                                          | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Pikkuleivät, 16 kpl                                                               | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaron leivos, 24 kappaletta                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffinssit, 12 kappaletta                                                         | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl                                                    | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Pikkutortut, 8 kpl                                                                | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg                                                   | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Kasvismunakas                                                                     | pizzapannu rutilällä                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Välimeren vihannekset, 0,7 kg                                                     | leivinpelti tai uunipannu                                                         | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)                                                   | Ylä + alalämpö                                                                      | Leivinpelti                                                                         | 3                                                                                   | 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 <sup>1)</sup>                            | Ylä + alalämpö                                                                    | Paistoritilä                                                                      | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                            | Kiertoilma                                                                        | Paistoritilä                                                                      | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm <sup>1)</sup>                            | 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 <sup>1)</sup>                                                         | 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 mikrokituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehysten ympärillä oleva luukun tiiviste.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokituliinaa, 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.



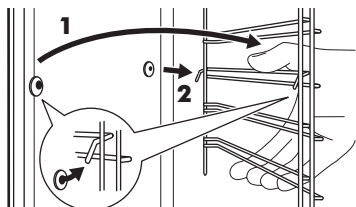
Toimintoa varten: SteamBake puhdistaa uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.

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.

## Vesipuhdistus

Tämä puhdistustoiminto poistaa jäljelle jääneen rasvan ja ruokajäämät laitteesta kosteuden avulla.

1. Kaada vesi lokeroon: 200 ml.
2. Aseta toiminto .
3. Aseta lämpötilaksi 90 °C.
4. Anna laitteen toimia 30 min:n ajan.
5. Sammuta laite.
6. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.  
Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

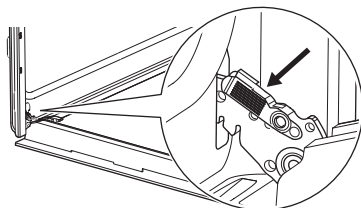
## Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

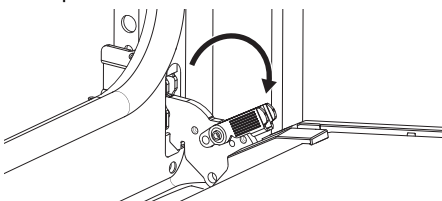


**HUOMIO!** Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

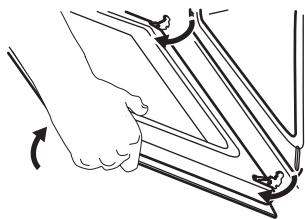
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



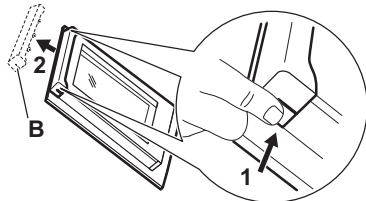
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



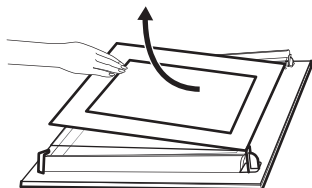
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.



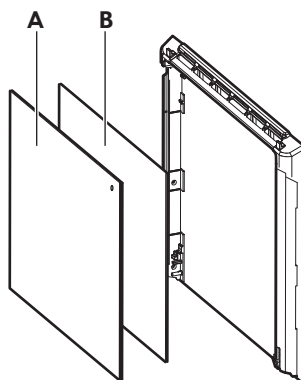
8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit, reunalista ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja sulje molempien saranoiden lukitukset.

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A** ja **B**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Kehyksen painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle. Varmista, ettei lasipaneelin kehyksen painatuspuolen pinta ole asennuksen jälkeen karkea siihen koskettaessa.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskeimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



## 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.               | 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.                                                |
| Luukun tiiviste on viallinen.   | Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| 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<br>Korkeus<br>Syvyys | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Leivinpellin pinta-ala | 1438 cm <sup>2</sup>        |                            |
| Ylälämpövastus         | 2300 W                      |                            |
| Alalämpövastus         | 1000 W                      |                            |
| Grilli                 | 2300 W                      |                            |
| Rengas                 | 2400 W                      |                            |
| Kokonaisluokitus       | 2990 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 tunnistenumero                                          | FRILLESBO 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |
| 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                                                            | FRILLESBO<br>106.002.47       | 30.7 kg |
|                                                                  | FRILLESBO<br>506.217.09       | 30.7 kg |
| Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1. |                               |         |

(EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

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

Optimointivinkkejä

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita .

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10

minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden 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.

Ympäristönsuojelunäkökohtia

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaukset viemällä ne

asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten

terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen

mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

## IKEA-Takuu

**Jos haluat tehdä takuuvaatimuksen tai saada tuotetukea**



Ota yhteyttä IKEA-asiakaspalveluun. Löydät linkin itsepalveluportaaliin tai puhelinnumeron osoitteesta [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

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

### **SÄILYTÄ OSTOKUITTI / TOIMITUSASIAKIRJA!**

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

Ennen yhteydenottoa meihin tutustu huolellisesti laitteen mukana tuleviin teknisiin asiakirjoihin.



## Table des matières

|                               |     |                                  |     |
|-------------------------------|-----|----------------------------------|-----|
| Informations de sécurité      | 105 | Fonctions supplémentaires        | 121 |
| Consignes de sécurité         | 107 | Conseils                         | 122 |
| Installation                  | 109 | Entretien et nettoyage           | 125 |
| Description du produit        | 110 | Dépannage                        | 127 |
| Bandeau de commande           | 110 | Données techniques               | 128 |
| Avant la première utilisation | 111 | Efficacité énergétique           | 129 |
| Utilisation quotidienne       | 112 | Considérations environnementales | 130 |
| Fonctions de l'horloge        | 119 | GARANTIE IKEA                    | 130 |
| Utilisation des accessoires   | 120 |                                  |     |

Sous réserve de modifications.

## Informations de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures et de dommages dus à une installation et à une utilisation incorrectes. Conservez toujours les instructions avec l'appareil pour référence ultérieure.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et

les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.

- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil peut être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- 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.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble lors de l'installation ou de l'utilisation de l'appareil. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm. Veuillez utiliser le disjoncteur exclusif de protection contre les surintensités avec un contact de 3 mm ou plus certifié par BSMI, et le placer à un endroit où l'utilisateur peut le faire fonctionner.
- 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.

## Utilisation



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

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud ou des vapeurs inflammables provenant des ingrédients peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- 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.

## Éclairage interne

 **AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément: ces

lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

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

## Service

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

## Mise au rebut

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

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

## Installation

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

## Montage

-  Consultez la notice de montage lors de l'installation.

## Installation électrique

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

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

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

## Câble

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

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

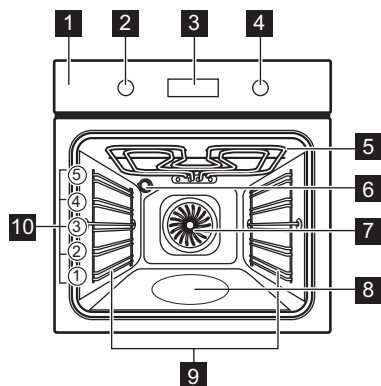
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------|
| maximum 1 380        | 3 x 0.75                            |
| maximum 2 300        | 3 x 1                               |
| maximum 3 680        | 3 x 1.5                             |

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

## Description du produit

### Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** 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 - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 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.

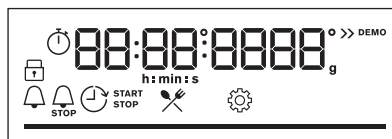
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
  3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.
- Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). .

### 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 : Configurations                                                                                                        |
|  | Préchauffage rapide est activée.                                                                                                  |
|  | La cuisson à la vapeur est activée.                                                                                               |
|  | Minuteur est activée.                                                                                                             |
|  | 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.

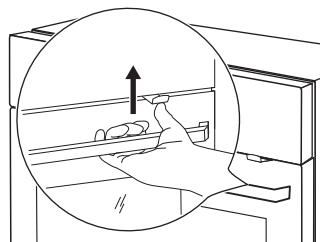
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires 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.

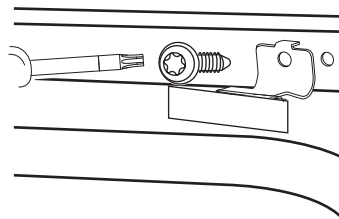
Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Chaleur tournante</b><br>Pour rôtir la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température plus basse que pour le chauffage haut/bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Chauffage Haut/Bas</b><br>Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>SteamBake / Nettoyage Aqua Clean</b><br>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. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage pour plus d'informations sur : Nettoyage Aqua Clean. |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Plats Surgelés</b><br>Pour rendre croustillants vos plats préparés, p. ex., frites, quartiers de pommes de terre ou rouleaux de printemps.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Fonction Pizza</b><br>Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Cuisson de sole</b><br>Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez le niveau de grille le plus bas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Chaleur Tournante Humide</b><br>Cette fonction est conçue pour optimiser l'utilisation de la température à un niveau de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide. |
|  | <b>Gril</b><br>Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Turbo gril</b><br>Pour rôti 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 gaufage de la cavité avec de l'eau du robinet (100 ml pour la cuisson, 200 ml pour la pâtisserie). 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

Cuisson assistée Le sous-menu 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 manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P...). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche 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 | <b>Rôti de bœuf, saignant</b>  | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |  <b>2 ; plateau de cuisson</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| P2 | <b>Rôti de bœuf, moyen</b>     |                                   |                                                                                                                                                                                                                        |
| P3 | <b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> |                                   |                                                                                                                                                                                                                        |

|     | Plat                                                                 | Poids                                    | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | <b>Steak de bœuf, à point</b>                                        | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |   <b>3</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                       |
| P5  | <b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.                   |
| P6  | <b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)            | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur        |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                         |
| P7  | <b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)             |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P8  | <b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P9  | <b>Filet de bœuf rare</b> (cuisson lente)                            | 0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur      |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                         |
| P10 | <b>Filet de bœuf, moyen</b> (cuisson lente)                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P11 | <b>Filet de bœuf, cuit</b> (cuisson lente)                           |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P12 | <b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)                                 | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur          |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. Rôti couvert. |
| P13 | <b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>                               | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Ajoutez 200 ml de liquide dans le plat à rôtir.                                                                                     |
| P14 | <b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)                                | 1.5 - 2 kg                               |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.                                                                                                                                               |

|     | Plat                               | Poids                                               | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | <b>Filet de porc frais</b>         | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur                   |  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.                                                                                                                                                                  |
| P16 | <b>Travers de porc</b>             | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  <b>3 plat profond</b><br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                         |
| P17 | <b>Gigot d'agneau avec os</b>      | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur                   |  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b><br>Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                          |
| P18 | <b>Poulet entier</b>               | 1 - 1.5 kg ; frais                                  |   <b>2</b> ;  200 ml ; cocotte sur <b>plateau de cuisson</b><br>Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | <b>Demi poulet</b>                 | 0.5 - 0.8 kg                                        |  <b>3</b> ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P20 | <b>Escalope de poulet</b>          | 180 - 200 g par pièce                               |   <b>2</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b><br>Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.                                                                                                                 |
| P21 | <b>Cuisses de poulet, fraîches</b> | -                                                   |  <b>3</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.                                                                                                                                                                   |
| P22 | <b>Canard entier</b>               | 2 - 3 kg                                            |   <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b><br>Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.                                                                                   |
| P23 | <b>Oie entière</b>                 | 4 - 5 kg                                            |   <b>2</b> ; <b>plat profond</b><br>Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.                                                                                               |
| P24 | <b>Rôti haché</b>                  | 1 kg                                                |  <b>2</b> ; <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P25 | <b>Poisson entier, grillé</b>      | 0.5 - 1 kg par poisson                              |  <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b><br>Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.                                                                                                                                                                                                                  |

|     | Plat                                                           | Poids        | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P26 | Filet de poisson                                               | -            |   3 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                |
| P27 | Gâteau au fromage                                              | -            |  2 ;  28 cm moule à charnière sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                |
| P28 | Gâteau aux pommes                                              | -            |   2 ;  100 - 150 ml ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                          |
| P29 | Tarte aux pommes                                               | -            |  2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P30 | Tarte aux pommes                                               | -            |   2 ;  100 - 150 ml ;  22 cm moule à tarte sur <b>grille métallique</b> |
| P31 | Brownies                                                       | 2 kg de pâte |  3 ; <b>plat profond</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P32 | Muffins                                                        | -            |   2 ;  100 - 150 ml ; plaque à muffins sur <b>grille métallique</b>                                                                                      |
| P33 | Quatre-quarts                                                  | -            |  2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P34 | Pommes de terre au four                                        | 1 kg         |  2 ; <b>plateau de cuisson</b><br>Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.                                                                                                                                                                                                              |
| P35 | Pommes quartiers                                               | 1 kg         |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les pommes de terre en morceaux.                                                                                                                                                                                                                    |
| P36 | Mélange de légumes grillés                                     | 1 - 1.5 kg   |  3 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Coupez les légumes en morceaux.                                                                                                                                                                                                                          |
| P37 | Croquettes surgelées                                           | 0.5 kg       |  3 ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P38 | Pommes, surgelées                                              | 0.75 kg      |  3 ; <b>plateau de cuisson</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P39 | Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches | 1 - 1.5 kg   |  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|     | Plat                                                        | Poids      | Niveau/Accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|-------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P40 | <b>Gratin de pommes de terre</b><br>(pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg |  <b>1</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b><br>Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.                                                                                                                                                                                          |
| P41 | <b>Pizza fraîche, fine</b>                                  | -          |   <b>2</b> ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé                                                  |
| P42 | <b>Pizza fraîche, épaisse</b>                               | -          |   <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé                                                                                                                                             |
| P43 | <b>Quiche</b>                                               | -          |  <b>2</b> ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>                                                                                                                                                                                                                                          |
| P44 | <b>Baguette/Ciabatta/Pain blanc</b>                         | 0.8 kg     |   <b>2</b> ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc.        |
| P45 | <b>Céréales complètes / Riz / Pain complet</b>              | 1 kg       |   <b>2</b> ;  100 ml ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b> |

### 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    |

|    | Réglage                         | Valeur                               |
|----|---------------------------------|--------------------------------------|
| 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 | Mode démo                       | -                                    |
| 09 | Version du logiciel             | Contrôle                             |
| 10 | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non                              |

## Fonctions de l'horloge

### Description des fonctions du minuteur

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Minuteur</b>          | 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. |
| <br><b>Heure de cuisson</b>  | Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.                                                                        |
| <br><b>Démarrage retardé</b> | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.                                                                                                                                                       |
| <br><b>Compteur</b>          | 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

- Appuyez sur la touche .  
L'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
- Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Réglage : Heure de cuisson

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
- Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
- Appuyez sur OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### Réglage : Démarrage retardé

- Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
- Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  et START .
- Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
- Appuyez sur la touche OK.  
L'affichage indique : --:--  STOP .
- Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
- Appuyez sur la touche OK.  
Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### Réglage : Compteur

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

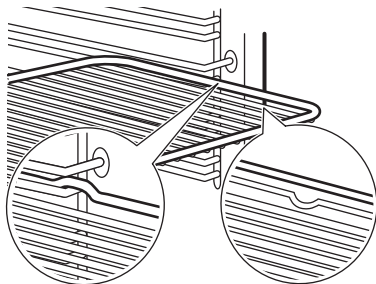


**AVERTISSEMENT!** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Insertion des accessoires

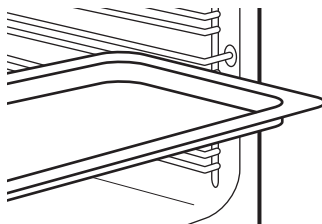
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

#### 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.

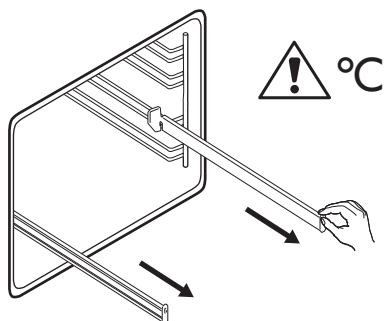
Grâce aux rails télescopiques, les grilles et plaques du four peuvent être insérées et retirées plus facilement.



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

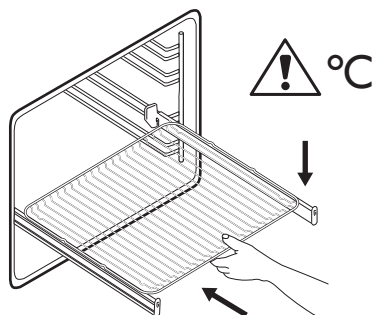
1. Tirez sur les rails télescopiques droit et gauche.





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 commande, 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.

Symboles utilisés dans les tableaux :

|                                                                                    |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|   | Type d'aliment  |
|   | Mode de cuisson |
| °C                                                                                 | Température     |
|  | Accessoire      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Niveau de la grille    |
|  | Heure de cuisson (min) |
|  | Autres informations    |

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

Chaleur Tournante Humide

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

|  |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains su-crés, 16 morceaux                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Petits pains, 9 morceaux                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza, surgelée, 0,35 kg                                                            | grille métallique                                                                   | 220 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Gâteau Roulé                                                                        | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 170 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Brownie                                                                             | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                  | 175 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |

|  |  | °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 <sup>1)</sup>                                      | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>                                      | 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 <sup>1)</sup>                                                         | 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. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- 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.

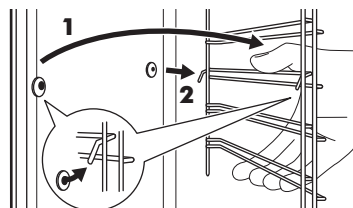
**i** Pour la fonction : SteamBake nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

- 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.
- Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes.
- Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

### Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



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

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

### Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

- Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.
- Réglez la fonction .

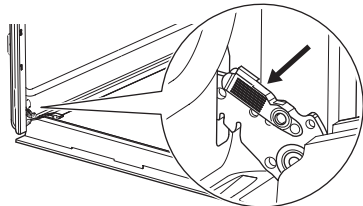
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

### Retrait et installation de la porte

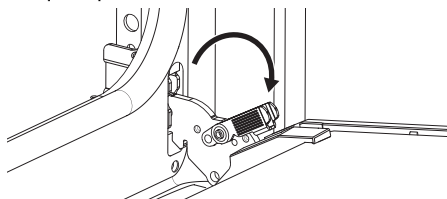
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

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

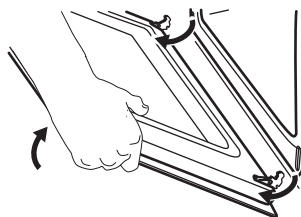
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



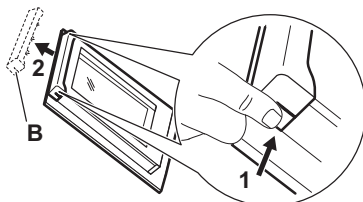
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



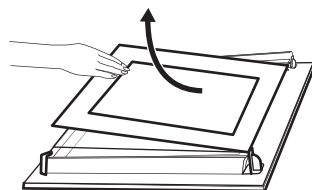
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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



6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les vitres 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.

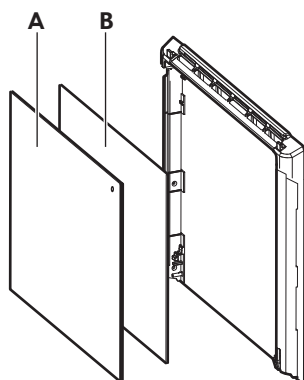
Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre

(**A** et **B**) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



## 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. | Le fusible n'a pas disjoncté.      |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le Touches Verrouil est désactivé. |

| Problème                         | Vérifiez que...                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| L'éclairage est éteint.          | Chaleur Tournante Humide - est activé.                             |
| L'éclairage ne fonctionne pas.   | L'ampoule est grillée.                                             |
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé. |
| 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.                               |

**i** 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<br>Hauteur<br>Profondeur | 480 (mm)<br>361 (mm)<br>416 (mm) |
| Zone du plateau de cuisson | 1438 cm <sup>2</sup>             |                                  |
| Chauffage de voûte         | 2300 W                           |                                  |
| Chauffage de sole          | 1000 W                           |                                  |
| Gril                       | 2300 W                           |                                  |
| Circuit                    | 2400 W                           |                                  |
| Puissance totale           | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                                  | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                                        | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.               |                                              |         |

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

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

### Conseils d'optimisation

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).

### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

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

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

### Maintien des aliments au chaud

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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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

## Considérations environnementales

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## GARANTIE IKEA

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



Veuillez contacter le Service client IKEA ; vous trouverez le lien vers le portail libre-service ou le numéro de téléphone sur [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

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

#### **CONSERVEZ LE BORDEREAU D'ACHAT/DE LIVRAISON !**

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

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

## Inhaltsverzeichnis

|                               |     |                              |     |
|-------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Sicherheitshinweise           | 132 | Zusatzfunktionen             | 148 |
| Sicherheitshinweise           | 134 | Hinweise und Tipps           | 149 |
| Montage                       | 137 | Reinigung und Pflege         | 152 |
| Gerätebeschreibung            | 138 | Fehlerbehebung               | 155 |
| Bedienfeld                    | 138 | Technische Daten             | 156 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 139 | Energieeffizienz             | 156 |
| Täglicher Gebrauch            | 140 | Informationen zur Entsorgung | 158 |
| Uhrfunktionen                 | 146 | IKEA Garantie                | 159 |
| Verwendung des Zubehörs       | 147 |                              |     |

Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen oder Schäden verursacht. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## Sicherheitshinweise

### Installation



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

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

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker oder das Netzkabel während der Installation oder Verwendung des Geräts nicht zu

beschädigen. Sollte das Netzkabel ausgetauscht werden müssen, muss dies von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Installation zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen:  
Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein. Bitte verwenden Sie den BSMI-zertifizierten exklusiven Überstromschutzschalter mit einem Kontakt von 3 mm oder mehr und platzieren Sie ihn an einem Ort, an dem der Benutzer ihn bedienen kann.

## Verwendung



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

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.

- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



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

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Gerätes.

- Verwenden Sie eine tiefe Backform für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## Reinigung und Pflege

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

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

- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.

## Innenbeleuchtung

 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

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

## Wartung

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

## Entsorgung

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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



etc. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür

vorgesehenen Behältern Ihrer kommunalen Müllentsorgung.

Montage

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

 Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch:

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

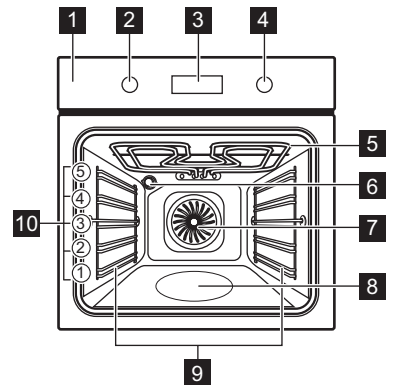
Für den Kabelabschnitt sehen Sie die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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 - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
- 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.

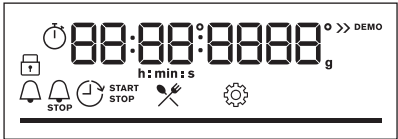
|    |                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------|
|    | Drücken Sie, um die Geräte-lampe ein- und auszuschalten.                   |
|    | Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung. |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken.                                       |

Überblick – Bedienfeld

|  |                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.                              |
|  | Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Schnellaufheizung. |

Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Das Gerät ist verriegelt.            |
|  | Untermenü: Koch-Assistent.           |
|  | Untermenü: Einstellungen             |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
|  | Dampfgaren ist aktiviert.            |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.   |

|                                                                                   |                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.

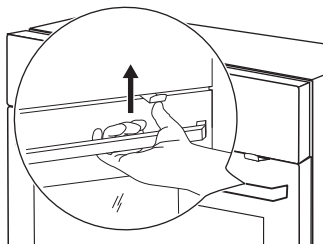
- 4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
- 5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- 6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- 7. 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:

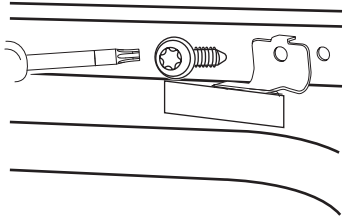
- 1. Halten Sie die Kindersicherung gedrückt.
- 2. Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu drücken..



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

**⚠ WARNING!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ofenfunktionen

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Heißluft</b><br>Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein, da der Ventilator die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.                                                              |
|  | <b>Ober- / Unterhitze</b><br>Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>SteamBake / Aqua Reinigung</b><br>Für zusätzliche Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für mehr Saftigkeit beim Aufwärmen.<br>In Reinigung und Pflege finden Sie weitere Informationen zu: Aqua Reinigung. |
|  | <b>Tiefkühlgerichte</b><br>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pizzastufe</b><br>Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Unterhitze</b><br>Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die unterste Einschubebene.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Feuchte Umluft</b><br>Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Die Wärmeleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft. |
|  | <b>Grill</b><br>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



### Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Backen von Gratin 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

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht 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, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
- 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
- 4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie **OK**.
- 5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie **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 | <b>Roastbeef, blutig</b>                                               | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke          |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                      |
| P2 | <b>Roastbeef, rosa</b>                                                 |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P3 | <b>Roastbeef, durch</b>                                                |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P4 | <b>Steak, rosa</b>                                                     | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   <b>3; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                         |
| P5 | <b>Rinderbraten / geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg                                 |   <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |
| P6 | <b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)                      | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke          |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                    |
| P7 | <b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)                        |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P8 | <b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|     | Speise                                                   | Gewicht                                                | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Rindfleischfilet, blutig</b> (Niedertemperatur Garen) | 0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke                    |  <b>2; Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                                        |
| P10 | <b>Rinderfilet, rosa</b> (Niedertemperatur Garen)        |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P11 | <b>Rinderfilet, fertig</b> (Niedertemperatur Garen)      |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| P12 | <b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)                      | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke                        |   <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. Braten zugedeckt. |
| P13 | <b>Schweinebraten Nacken oder Schulter</b>               | 1.5 - 2 kg                                             |   <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Geben Sie 200 ml Flüssigkeit in den Bräter.                                                                                    |
| P14 | <b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)              | 1.5 - 2 kg                                             |  <b>2; Backblech</b><br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.                                                                                                                              |
| P15 | <b>Schweinelende, frisch</b>                             | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke                      |  <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                                                             |
| P16 | <b>Schweinefleisch-Spareribs</b>                         | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs |  <b>3; tiefe Pfanne</b><br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                   |
| P17 | <b>Lammkeule mit Knochen</b>                             | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke                      |  <b>2; Bräter auf Backblech</b><br>Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                                    |
| P18 | <b>Hähnchen, ganz</b>                                    | 1 - 1.5 kg; frisch                                     |   <b>2; 200 ml; Auflaufform auf Backblech</b><br>Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.                   |

|     | Speise                | Gewicht               | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-----------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P19 | Halbes Hähnchen       | 0.5 - 0.8 kg          |  <b>3; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P20 | Hähnchenbrust         | 180 - 200 g pro Stück |   <b>2; Auflaufform auf Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.                                                                                                                               |
| P21 | Hühnerkeulen, frisch  | -                     |  <b>3; Backblech</b><br>Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.                                                                                                                                                                          |
| P22 | Ente, ganz            | 2 - 3 kg              |   <b>2; Bräter auf Kombirost</b><br>Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.                                                                                                                |
| P23 | Gans, ganz            | 4 - 5 kg              |   <b>2; tiefe Pfanne</b><br>Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.                                                                                                              |
| P24 | Hackbraten            | 1 kg                  |  <b>2; Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P25 | Fisch, ganz, gegrillt | 0.5 - 1 kg pro Fisch  |  <b>2; Backblech</b><br>Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.                                                                                                                                                                                                                                       |
| P26 | Fischfilet            | -                     |   <b>3; Auflaufform auf Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                |
| P27 | Käsekuchen            | -                     |  <b>2;  28 cm Back-Springform auf Kombi-rost</b>                                                                                                                                                                                   |
| P28 | Apfelkuchen           | -                     |   <b>2;  100 - 150 ml; Backblech</b>                                                                                                          |
| P29 | Apfel-Tarte           | -                     |  <b>2; Kuchenform auf Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | Apfelkuchen           | -                     |   <b>2;  100 - 150 ml;  22 cm Kuchenform auf Kombirost</b> |
| P31 | Brownies              | 2 kg Teig             |  <b>3; tiefe Pfanne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P32 | Muffins               | -                     |   <b>2;  100 - 150 ml; Muffin-Blech auf Kombirost</b>                                                                                         |
| P33 | Laibkuchen            | -                     |  <b>2; Kastenform auf Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|     | Speise                                                      | Gewicht    | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P34 | <b>Ofenkartoffeln</b>                                       | 1 kg       |  <b>2; Backblech</b><br>Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.                                                                                                                                                                                 |
| P35 | <b>Kartoffelspalten</b>                                     | 1 kg       |  <b>3; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Kartoffeln in Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                   |
| P36 | <b>Gemischtes Grillgemüse</b>                               | 1 - 1.5 kg |  <b>3; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Gemüse in Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                       |
| P37 | <b>Kroketten, gefroren</b>                                  | 0.5 kg     |  <b>3; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P38 | <b>Pommes frites, gefroren</b>                              | 0.75 kg    |  <b>3; Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P39 | <b>Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern</b> | 1 - 1.5 kg |  <b>2; Auflaufform auf Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| P40 | <b>Kartoffelgratin</b><br>(rohe Kartoffeln)                 | 1 - 1.5 kg |  <b>1; Auflaufform auf Kombirost</b><br>Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.                                                                                                                                                                        |
| P41 | <b>Pizza frisch, dünn</b>                                   | -          |   <b>2;  100 ml; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                          |
| P42 | <b>Pizza frisch, dick</b>                                   | -          |   <b>2; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet                                                                                                                                    |
| P43 | <b>Quiche</b>                                               | -          |  <b>2; Backform auf Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
| P44 | <b>Baguette / Ciabatta / Weißbrot</b>                       | 0.8 kg     |   <b>2;  100 ml; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet<br>Für Weißbrot mehr Zeit nötig.   |
| P45 | <b>Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot</b>                   | 1 kg       |   <b>2;  100 ml; Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf <b>Kombi-rost</b> |

### 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                                 |

|    | Einstellung                              | Wert      |
|----|------------------------------------------|-----------|
| 05 | Uptimer                                  | Ein / Aus |
| 06 | Beleuchtung                              | Ein / Aus |
| 07 | Schnellaufheizung                        | Ein / Aus |
| 08 | Demo-Modus                               | -         |
| 09 | Softwareversion                          | Prüfen    |
| 10 | Gerät auf Werkeinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

Uhrfunktionen

Beschreibung der Timerfunktionen

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kurzzeit-Wecker</b> | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden. |
| <br><b>Garzeit</b>         | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.                                                          |
| <br><b>Zeitvorwahl</b>   | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.                                                                                                                          |
| <br><b>Uptimer</b>       | 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 

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.  
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und   
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

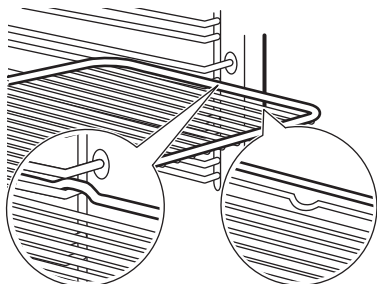


**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Einsetzen des Zubehörs

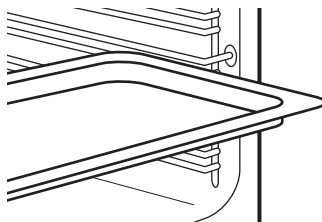
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### 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 / Auflauffanne



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

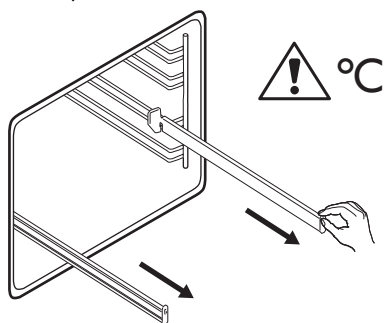
## Verwendung: Teleskopschienen

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

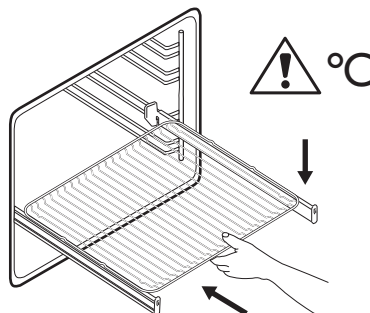
Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

-  **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.

Hinweise und Tipps

Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

In den Tabellen verwendete Symbole:

|                                                                                     |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Lebensmittelart |
|  | Ofenfunktion    |
| °C                                                                                  | Temperatur      |
|  | Zubehör         |

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.

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Einschubebene         |
|  | Garzeit (Min)         |
|  | Weitere Informationen |

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

Feuchte Umluft

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

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

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

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

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

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |      |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | °C   |  |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Kombi-rost                                                                        | 4                                                                                 | Max. | 1 - 5                                                                             |

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

## Reinigung und Pflege



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

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

#### Zubehör

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

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### Reinigung der Garraumvertiefung

Entfernen Sie nach dem Dampfgaren Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung.



Für die Funktion: SteamBake reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

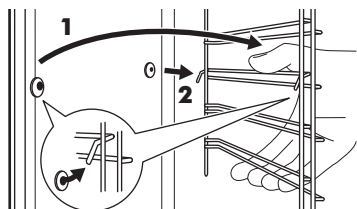
1. Gießen Sie 250 ml Weißweinessig oder Zitronensäure in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Lappen.

### 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.

### Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Gerät entfernt.

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 200 ml.
2. Stellen Sie die Funktion  ein.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 90°C ein.
4. Lassen Sie das Gerät 30 Min lang arbeiten.
5. Schalten Sie das Gerät aus.
6. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

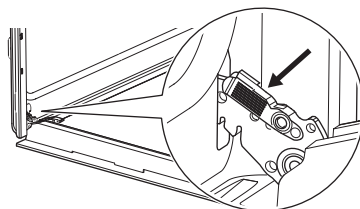
### Aus- und Einbauen der Tür

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

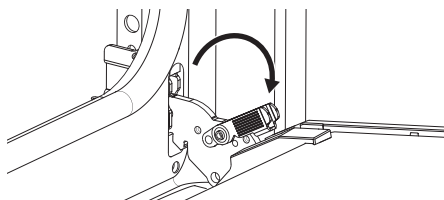


**Vorsicht!** Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

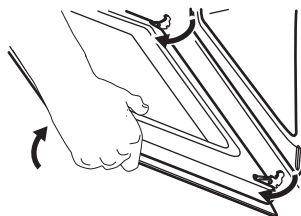
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



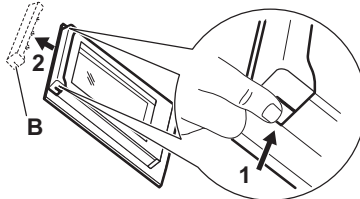
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



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

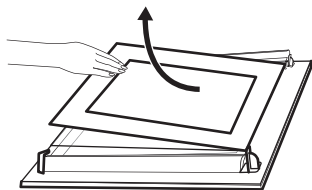


4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



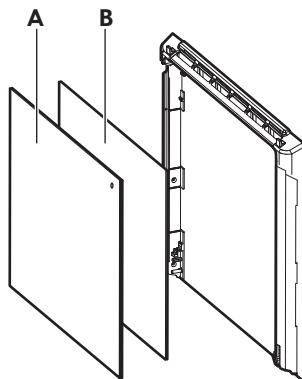
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türabdeckung und die Backofentür ein und schließen Sie die Hebel beider Scharniere.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

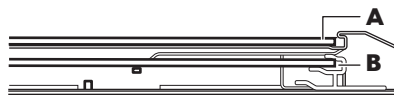
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich die Oberfläche der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



### 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 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.                                                        |
| Die Türdichtung ist beschädigt.                 | Verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| 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<br>Höhe<br>Tiefe | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Backblechgröße        | 1438 cm <sup>2</sup>    |                            |
| Oberes Heizelement    | 2300 W                  |                            |
| Unteres Heizelement   | 1000 W                  |                            |
| Grill                 | 2300 W                  |                            |
| Ring                  | 2400 W                  |                            |
| Gesamtbewertung       | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |
| 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                                 | FRILLESBO<br>106.002.47 | 30.7 kg |
|                                       | FRILLESBO<br>506.217.09 | 30.7 kg |
| Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1. |                         |         |

Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Optimierungstipps

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

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

**Restwärme**  
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur

mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

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

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

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

## Informationen zur Entsorgung

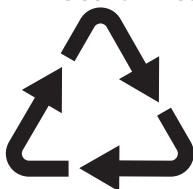
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von

Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der

Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

## **IKEA Garantie**

### **Wenn Sie Ihre Produktgarantie in Anspruch nehmen oder Produktsupport erhalten möchten**



Bitte kontaktieren Sie den IKEA-Kundendienst. Den Link zum Self-Service-Portal oder die Telefonnummer finden Sie auf [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Um Ihre Serviceanfrage im Self-Service-Portal abzuschließen und Informationen zu Ihrem Produkt oder zu Ersatzteilen, die mit Ihrem Produkt verbunden sind, leichter zu

finden, bitten wir Sie, die IKEA-Artikelnummer (8-stellig) und die Seriennummer auf dem Typenschild zu notieren.

### **BEWAHREN SIE DEN KAUF-/LIEFERBELEG AUF!**

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

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

## Περιεχόμενα

|                              |     |                          |     |
|------------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Πληροφορίες για την ασφάλεια | 160 | Πρόσθετες λειτουργίες    | 177 |
| Οδηγίες ασφαλείας            | 162 | Υποδείξεις και συμβουλές | 178 |
| Εγκατάσταση                  | 165 | Φροντίδα και καθαρίσμα   | 181 |
| Περιγραφή προϊόντος          | 166 | Αντιμετώπιση προβλημάτων | 184 |
| Πίνακας ελέγχου              | 166 | Τεχνικά στοιχεία         | 185 |
| Πριν από την πρώτη χρήση     | 167 | Ενεργειακή απόδοση       | 186 |
| Καθημερινή χρήση             | 168 | Περιβαλλοντικά θέματα    | 187 |
| Λειτουργίες ρολογιού         | 175 | Εγγύηση IKEA             | 188 |
| Χρήση των αξεσουάρ           | 176 |                          |     |

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

## Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.



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

## **Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, καταλύματα τύπου bed & breakfast, αgroτουριστικά καταλύματα και άλλα παρόμοια καταλύματα, εφόσον η χρήση δεν υπερβαίνει τα συνήθη επίπεδα οικιακής χρήσης.
- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- 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 ασφαλείας

### Εγκατάσταση



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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.

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

### Ηλεκτρική σύνδεση



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

πόλους. Η διάταξη απομόνωσης πρέπει να έχει ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm. Χρησιμοποιήστε τον αποκλειστικό ασφαλειοδιακόπτη προστασίας υπερέντασης με επαφή 3 mm ή παραπάνω με πιστοποίηση από το BSMI και τοποθετήστε τον σε χώρο όπου ο χρήστης μπορεί να τον χρησιμοποιήσει.

## Χρήση



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

- Μην τροποποιείτε αυτή τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Να απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία, καθώς μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας ή εύφλεκτοι ατμοί από τα συστατικά των τροφίμων.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Μην αφήνετε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με

το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.

- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός του σμάλτου ή του ανοξείδωτου χάλυβα δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που παρέχονται με αυτήν τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## Φροντίδα και Καθάρισμα



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από την εκτέλεση εργασιών συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν τα τζάμια.
- Αντικαταστήστε τα τζάμια της πόρτας αμέσως όταν καταστραφούν. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις

- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την πόρτα από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, όπως ρωγμές, 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.

## Εσωτερικός φωτισμός



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τους λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## Σέρβις

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

## Απορριψη



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον ορθό τρόπο απορριψής 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 κατοικίδιων μέσα στη συσκευή.

## Υλικό συσκευασίας:

Το υλικό συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά μέρη επισημαίνονται με διεθνείς συντηρήσεις 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

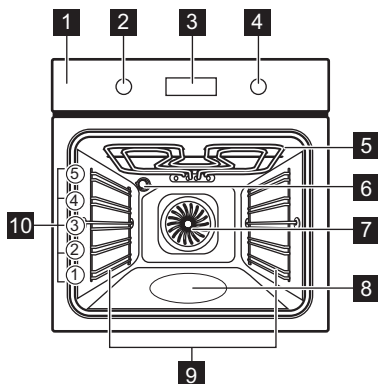
Για το τμήμα του καλωδίου ανατρέξτε στη συνολική ισχύ της πινακίδας. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

| Συνολική ισχύς (W) | Τμήμα καλωδίου (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| 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 - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 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**.

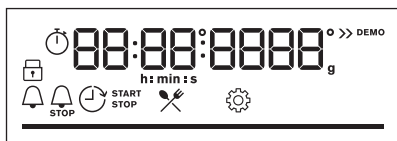
### Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

|  |                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------|
|  | 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: Ρυθμίσεις                                |
|  | η επιλογή Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη. |
|  | Το μαγείρεμα στον ατμό είναι ενεργοποιημένο.       |

|  |                                                                                                                                   |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | η επιλογή Χρονομετρητής είναι ενεργοποιημένη.                                                                                     |
|  | 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.

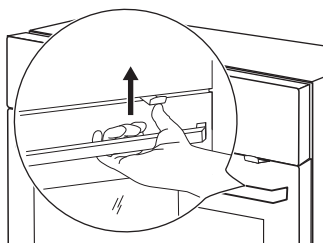
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα Καθημερινή χρήση. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. 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 κλειδ. ασφ. για παιδί

Ο φούρνος έχει εγκατεστημένο το μηχανικό κλειδ. ασφ. για παιδί. Το κλείδωμα πόρτας βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του φούρνου, κάτω από τον πίνακα χειριστήριων.

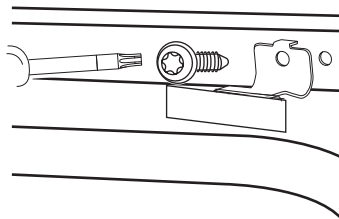
Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλειδωμά ασφαλείας για παιδιά:

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

|  |                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Θερμός Αέρας</b><br>Για ψήσιμο κρέατος και κέικ. Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση, καθώς ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου. |
|  | <b>Πάνω/Κάτω Θέρμανση</b><br>Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας.                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SteamBake / Καθαρισμός με Νερό</b><br>Για προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για επίτευξη του σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για πιο ζουμερό αποτέλεσμα κατά το ξαναζέσταμα. Ανατρέξτε στην ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με: Καθαρισμός με Νερό. |
|  | <b>Καταψυγμένα τρόφιμα</b><br>Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, π.χ. τηγανητές πατάτες, πατάτες κυδωνάτες ή σπρινγκ ρολ.                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Λειτουργία Πίτσα</b><br>Για ψήσιμο πίτσας και άλλων φαγητών που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω.                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Κάτω Θέρμανση</b><br>Για ρόδισμα και τραγανή βάση. Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θέση σχάρας.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Υγρός Θερμός Αέρας</b><br>Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», στην ενότητα Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας. |
|  | <b>Γκριλ</b><br>Για ψήσιμο λεπτών κομματιών τροφίμων στο γκριλ και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Γκριλ με Θερμό Αέρα</b><br>Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και 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 λεπτά 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, αφαιρέστε 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 πιάτα με ειδική μαγειρική. Τα προγράμματα ξεκινούν με μια κατάλληλη ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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 ένα πιάτο (P1 - P...). Πιέστε το κουμπί **OK**.
  4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε το βάρος. Η επιλογή είναι διαθέσιμη για επιλεγμένα πιάτα. Πιέστε το κουμπί **OK**.
  5. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στη συσκευή. Πιέστε το κουμπί **OK**.
  6. Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο. Παρατείνεται τον χρόνο μαγειρέματος όσο χρειάζεται.
- 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 πλάτους |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή. |
| P2 | Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο |                                      |                                                                                                                                                                                                  |
| P3 | Ψητό βοδινό, καλοψημένο    |                                      |                                                                                                                                                                                                  |

|     | Σκεύος                                                                      | Βάρος                                         | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | <b>Μπριζόλα, μέτρια ψημένη</b>                                              | 180 - 220 g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες   |  <b>3</b> , σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                 |
| P5  | <b>Ψητό βοδινό / σιγοψημένο</b> (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα) | 1.5 - 2 kg                                    |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                  |
| P6  | <b>Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                        | 1 - 1.5 kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους           |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                               |
| P7  | <b>Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                      |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P8  | <b>Ψητό βοδινό, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                         |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | <b>Βοδινό φιλέτο, λίγο ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                      | 0.5 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.                                                             |
| P10 | <b>Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                    |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P11 | <b>Βοδινό φιλέτο, καλοψημένο</b> (χαμηλή θερμοκρασία)                       |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | <b>Ψητό μοσχάρι</b> (π.χ. ωμοπλάτη)                                         | 0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους     |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή. Ψητό σκεπαστό. |

|     | Σκεύος                              | Βάρος                                                 | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P13 | Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη    | 1.5 - 2 kg                                            |   <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Προσθέστε 200 ml υγρό στο σκεύος ψησίματος.                                                                                                                                        |
| P14 | Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία) | 1.5 - 2 kg                                            |  <b>2</b> , <b>ταψί ψησίματος</b><br>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           |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b><br>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 |  <b>3</b> , <b>βαθύ ταψί</b><br>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                   |  <b>2</b> , σκεύος ψησίματος πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                    |
| P18 | Ολόκληρο κοτόπουλο                  | 1 - 1.5 kg, φρέσκο                                    |   <b>2</b> ,  200 ml, γάστρα σε <b>ταψί ψησίματος</b><br>Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. |
| P19 | Μισό κοτόπουλο                      | 0.5 - 0.8 kg                                          |  <b>3</b> , <b>ταψί ψησίματος</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P20 | Στήθος κοτόπουλου                   | 180 - 200 g ανά τεμάχιο                               |   <b>2</b> , γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ζεστό τηγάνι.                                                                                                                               |
| P21 | Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα           | -                                                     |  <b>3</b> , <b>ταψί ψησίματος</b><br>Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.                                                                                                                                                                                   |

|     | Σκεύος                   | Βάρος               | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|--------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P22 | Πάπια, ολόκληρη          | 2 - 3 kg            |   <b>2</b> , σκεύος ψησίματος σε <b>μεταλλική σχάρα</b><br>Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                               |
| P23 | Χήνα, ολόκληρη           | 4 - 5 kg            |   <b>2, βαθύ ταψί</b><br>Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                                 |
| P24 | Ρολό κιμάς               | 1 kg                |  <b>2, μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ | 0.5 - 1 kg ανά ψάρι |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο, μπαχαρικά και μυρωδικά.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P26 | Ψάρι φιλέτο              | -                   |   <b>3</b> , γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                              |
| P27 | Cheesecake               | -                   |  <b>2</b> ,  28 cm ανοιγόμενη φόρμα στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                   |
| P28 | Μηλόπιτα                 | -                   |   <b>2</b> ,  100 - 150 ml <b>ταψί ψησίματος</b>                                                                                                                |
| P29 | Τάρτα μήλου              | -                   |  <b>2</b> , φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| P30 | Μηλόπιτα                 | -                   |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml;  22 cm, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b> |
| P31 | Κέικ Brownies            | 2 kg ζύμης          |  <b>3, βαθύ ταψί</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| P32 | Κέικ Muffins             | -                   |    100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                          |
| P33 | Κέικ                     | -                   |  <b>2</b> , ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P34 | Ψητές πατάτες            | 1 kg                |  <b>2, ταψί ψησίματος</b><br>Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.                                                                                                                                                                                                                            |
| P35 | Φέτες                    | 1 kg                |  <b>3, ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος<br>Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.                                                                                                                                                                                                                                        |

|     | Σκεύος                                                | Βάρος      | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P36 | Ψητά ανάμικτα λαχανικά                                | 1 - 1.5 kg |  3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος<br>Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.                                                                                                                                                                                                  |
| P37 | Κροκέτες, κατεψυγμένες                                | 0.5 kg     |  3, ταψί ψησίματος                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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<br>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<br>Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί. |
| P45 | Ψωμί ολικής άλεσης / σικάλης / 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 | Ωρα                        | Αλλαγή                                              |
| 02 | Φωτεινότητα Οθόνης         | 1 - 5                                               |
| 03 | Ήχοι Πλήκτρων              | 1 - Ηχητικό σήμα, 2 - Κλικ, 3 - Απενεργοποίηση ήχου |
| 04 | Ένταση Βομβητή             | 1 - 4                                               |
| 05 | Χρονοδιακόπτης λειτουργίας | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση                       |

|    | Ρύθμιση                      | Τιμή                          |
|----|------------------------------|-------------------------------|
| 06 | Φωτισμός Φούρνου             | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |
| 07 | Ταχεία προθέρμανση           | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |
| 08 | Λειτουργία Demo              | -                             |
| 09 | Έκδοση λογισμικού            | Έλεγχος                       |
| 10 | Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων | Ναι / Όχι                     |

## Λειτουργίες ρολογιού

### Περιγραφή λειτουργιών χρονοδιακόπτη

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Χρονομετρητής</b>              | 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. |
| <br><b>Χρόνος μαγειρέματος</b>      | Για ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά αυτόματα.                                                                                 |
| <br><b>Χρονοκαθυστέρηση έναρξης</b> | Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Χρονοδιακόπτης λειτουργίας</b> | 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: Χρονοκαθυστερήση 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**.

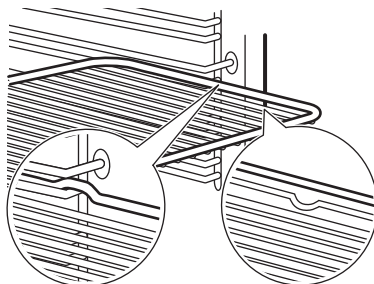
## Χρήση των αξεσουάρ

**⚠ 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

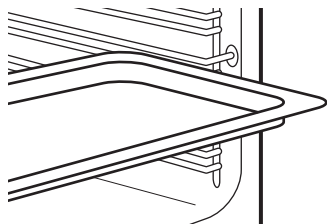


Εισάγετε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα



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 σαφρών. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος με την κλίση προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

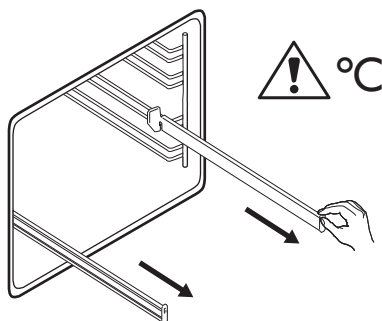
### Χρήση: Τηλεσκοπικοί βραχίονες

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

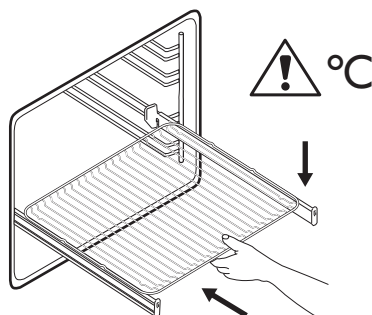
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε εύκολα να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις μεταλλικές σχάρες και τα ταψιά.

- ⚠ **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

### Κλειδωμά

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                                                                                   |

|  (°C) |  (ώ) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνο ψησίματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Μετρήστε τις θέσεις σχάρας αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στους πίνακες:

|                                                                                     |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|    | Τύπος φαγητού             |
|  | Λειτουργία θέρμανσης      |
| °C                                                                                  | Θερμοκρασία               |
|  | Εξάρτημα                  |
|  | Θέση σχάρας               |
|  | Χρόνος μαγειρέματος (λεπ) |
|  | Πρόσθετες πληροφορίες     |

### Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν

καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

- **Ταψί πίτσας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28 cm
- **Σκεύος ψησίματος** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 26 cm
- **Κεραμικά φορμάκια** - κεραμικά, διαμέτρου 8cm, ύψους 5 cm

- **Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας** - σκούρο, μη ανακλαστικό, διαμέτρου 28cm

### Υγρός Θερμός Αέρας

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια                                                         | 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                                                                           |
| 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                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                             |
| 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                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Πάνω/Κάτω Θέρμανση                                                                | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | Θερμός Αέρας                                                                      | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm <sup>1)</sup>                     | 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 <sup>1)</sup>                                                                | Γκριλ                                                                             | Μεταλλική σχάρα                                                                   | 4                                                                                 | μέγ.      | 1 - 5                                                                             |

1) Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά.

## Φροντίδα και καθαρίσμα

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

### Σημειώσεις για τον καθαρισμό

#### Προϊόντα καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- 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 συσώρευση

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 αντικολητικά 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.

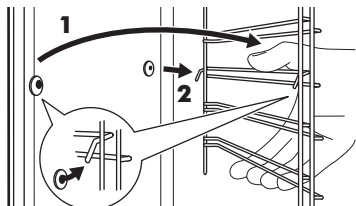
- i** Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

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 σχαράς στην αρχική τους θέση. Επαναλάβετε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Αν παρέχονται οι τηλεσκοπικοί βραχίονες, οι πείροι συγκράτησης πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

### Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τη συσκευή.

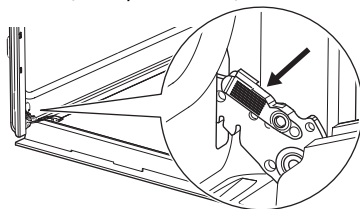
1. Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 200 ml.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

### Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

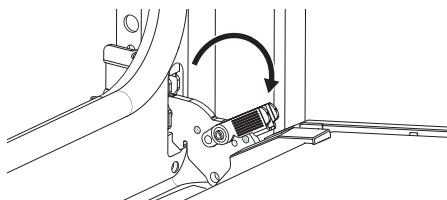
Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας», προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

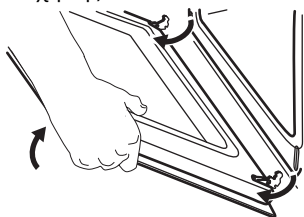
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



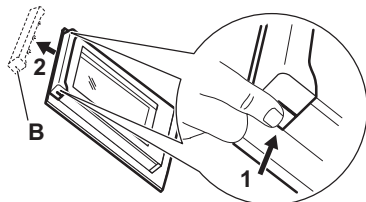
2. Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ.



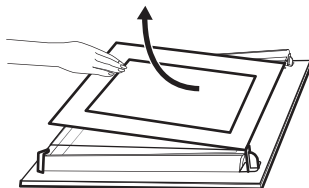
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.  
5. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας **B** στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.  
7. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.  
9. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες.

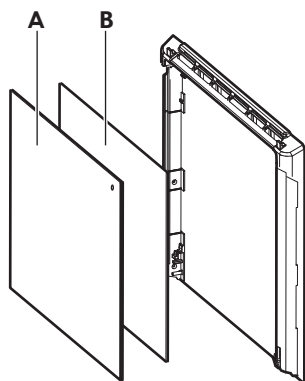
Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια πλαισίου

(**A** και **B**) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Ελέγξτε για το σύμβολο / εκτύπωση στην πλευρά του τζαμιού. Κάθε ένα από τα τζάμια έχει διαφορετική εμφάνιση ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαρίζει στη θέση του.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



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.

### Αντικατάσταση του λαμπτήρα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

## 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. | Δεν έχει καεί η ασφάλεια.                       |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | η επιλογή Κλείδωμα είναι απενεργοποιημένη.      |



| Πρόβλημα                                                           | Ελέγξτε εάν...                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.                                         | η επιλογή Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.                              |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.                                        | Ο λαμπτήρας έχει καεί.                                                            |
| Το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας έχει υποστεί ζημιά.           | Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| 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.             |

**i** 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

χααρακτηριστικών. 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<br>Ύψος<br>Βάθος | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Περιοχή για το ταψί ψησίματος | 1438 cm <sup>2</sup>    |                            |
| Πάνω αντίσταση                | 2300 W                  |                            |
| Κάτω αντίσταση                | 1000 W                  |                            |
| Γκριλ                         | 2300 W                  |                            |

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| Κυκλική αντίσταση   | 2400 W      |
| Συνολική κατανάλωση | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                                       | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                                            | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN IEC 60350-1.         |                                              |         |

**Απαιτήσεις πληροφοριών σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826**

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής | 0,8 W |
|-----------------------------------------|-------|

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος | 20 λεπ |
| Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με το: EN 50564.                                                  |        |

### Συμβουλές βελτιστοποίησης

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες.

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν ετοιμάζετε περισσότερα από ένα φαγητά ταυτόχρονα, διατηρείτε τα διαλείμματα μεταξύ των ψησιμάτων όσο το δυνατόν συντομότερα.

#### Μαγείρεμα με αέρα

Όπου είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα).

#### Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη

θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα ή θερμοκρασία.

#### Διατήρηση ζεστού φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας, ώστε να αξιοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία.

#### Μαγείρεμα με τη λυχνία απενεργοποιημένη

Απενεργοποιήστε τη λυχνία κατά το μαγείρεμα. Ενεργοποιήστε την μόνο όταν τη χρειάζεστε.

## Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.

Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

## Εγγύηση ΙΚΕΑ

**Εάν θέλετε να διεκδικήσετε την εγγύηση του προϊόντος σας ή να λάβετε υποστήριξη για το προϊόν**



Επικοινωνήστε με το τμήμα Υποστήριξης Πελατών της ΙΚΕΑ. Ο σύνδεσμος προς την πύλη αυτοεξυπηρέτησης ή ο τηλεφωνικός αριθμός είναι διαθέσιμα στη διεύθυνση [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Για να ολοκληρώσετε το αίτημά σας για τεχνική εξυπηρέτηση στην πύλη αυτοεξυπηρέτησης και να βρείτε πιο εύκολα πληροφορίες για το προϊόν σας ή για ανταλλακτικά που σχετίζονται με αυτό, σημειώστε τον αριθμό είδους ΙΚΕΑ (8 ψηφία) και τον αριθμό σειράς στην ετικέτα του προϊόντος.

### **ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΑΓΟΡΑΣ / ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ!**

Είναι η απόδειξη αγοράς και η εγγύηση δεν ισχύει χωρίς αυτήν. Στην απόδειξη αναγράφονται επίσης το όνομα και ο αριθμός προϊόντος ΙΚΕΑ (8 ψηφία) για κάθε συσκευή που αγοράσατε.

Διαβάστε προσεκτικά την τεχνική τεκμηρίωση που συνοδεύει τη συσκευή σας προτού επικοινωνήσετε μαζί μας.

## Efnisyfirlit

|                      |     |                        |     |
|----------------------|-----|------------------------|-----|
| Öryggisupplýsingar   | 189 | Viðbótaraðgerðir       | 204 |
| Öryggisleiðbeiningar | 191 | Ábendingar og góð ráð  | 205 |
| Uppsetning           | 193 | Umhirða og hreinsun    | 207 |
| Vörulýsing           | 194 | Bilanaleit             | 210 |
| Stjórnborð           | 194 | Tæknilegar upplýsingar | 211 |
| Fyrir fyrstu notkun  | 195 | Orkunýtni              | 211 |
| Dagleg notkun        | 196 | Umhverfissjónarmið     | 212 |
| Klukkuaðgerðir       | 202 | IKEA ábyrgð            | 213 |
| Notkun fylgihluta    | 203 |                        |     |

Með fyrirvara á breytingum.

## ⚠ Öryggisupplýsingar

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn er ekki ábyrgur fyrir tjóni ef röng uppsetning eða notkun veldur meiðslum og skemmdum. Alltaf skal geyma leiðbeiningarnar með tækinu til síðari notkunar.

## Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.

- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

## Almenn öryggisatriði

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gætið þess að snerta ekki hitagjafana.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en það búið er að setja það upp í viðeigandi innbyggðu rými.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- 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 færíbreyturnar á merkiplötunni samræmist rafmagnsgildum rafveitunnar.

- Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að skemma ekki rafmagnssnúrur eða innstungur við uppsetningu eða notkun á heimilistækinu. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal það gert af viðurkenndum þjónustuaðila.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að aðgangur að innstungunni sé óheftur eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með sknúfngangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd. Vinsamlegast notaðu

bilunarstraumsrofia með sambygðri yfirstraumsvörn a.m.k. 3 mm snertifleti sem vottaður er af BSMI og settu hann á stað þar sem notandinn getur stýrt honum.

## Notkun



**ADVÖRUN!** Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farðu varlega við opnun heimilistækisins á meðan það er í gangi þar sem heitt loft og eldfimur eimur úr matar hráefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og kruskur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimum efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.



**ADVÖRUN!** 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 lokað 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



**ADVÖRUN!** Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar geti brotnað.
- Skiptu um glerplötur umsvífalaust 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.

### Innri lýsing

**⚠ AÐVÖRUN!** Hætta á raflosti.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

### Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.

## Uppsetning

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

### Samsetning

- Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

### Rafmagnsuppsetning

**⚠ AÐVÖRUN!** Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

- 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:**  
Umbúðafnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammtöfunum, eins og PE, PS o.s.frv. Fargaðu umbúðunum í geymana sem eru til þess ætlaðir á sorpstöðinni þinni.

**i** Framleiðandinn er ekki ábyrgur ef þú fylgir ekki öryggisvarúðarráðstöfununum í öryggisköflunum.

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

### Kapall

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

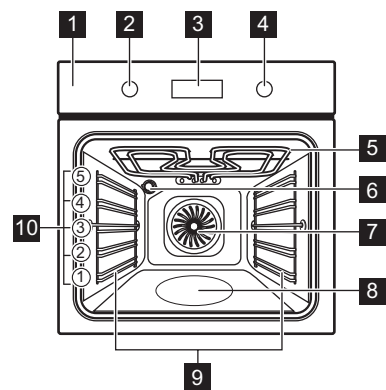
| Heildarafl (W) | Hluti vírsins (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------|----------------------------------|
| hámark 1380    | 3 x 0.75                         |
| hámark 2300    | 3 x 1                            |

| Heildarafl (W) | Hluti vírsins (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------|----------------------------------|
| hámark 3680    | 3 x 1.5                          |

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírinn og blái hlutlausí vírin.

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár

- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Holrými ofnhólfs - Vatnshreinsunarílát
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhill** 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 slökka 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 slökka 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: Stillingar                                                                                 |
|  | Hröð upphitun er virkjað.                                                                                |
|  | Gufueldun er virkjuð.                                                                                    |
|  | Mínútumælir er virkjað.                                                                                  |
|  | 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.

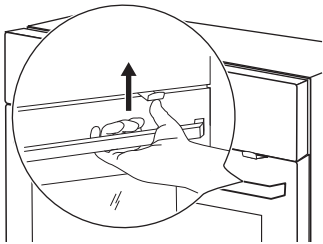
Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Það er hurðarlæsing hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

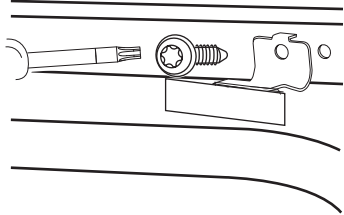
Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni:

1. Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni.

2. Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna.



2. Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlæggt barnalæsinguna.



Til að fjarlægja barnalæsinguna:

1. Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum.

## Dagleg notkun

**⚠ AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

### Upphitunaraðgerðir

|  |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Eldun með hefðbundnum blæstri</b><br>Til steikingar á kjöti og kökubaksturs. Stilltu á lægri hita en í hefðbundinni matreiðslu þar sem að viftan dreifir hitanum jafnt um allan ofninn.                                                        |
|  | <b>Hefðbundin matreiðsla</b><br>Til bökunar og steikingar á mat í einni hillustöðu.                                                                                                                                                               |
|  | <b>SteamBake / Vatnshreinsun</b><br>Til að bæta við raka á meðan eldamennsku stendur. Til að fá réttan lit og stökka skorpu í bakstri. Til að gera matinn safaríkari við upphitun. Sjá Umhirða og hreinsun frekari upplýsingar um: Vatnshreinsun. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Frosin matvæli</b><br>Til að gera skyndirétti stökka, t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Pítsuaðgerð</b><br>Til baksturs á pítsu og öðrum réttum sem þurfa meiri undirhita.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Undirhiti</b><br>Til að brúna og ná botninum stökkuðum. Notaðu neðstu hilluhæðina.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Bökun með rökum blæstri</b><br>Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldamennsku stendur. Þegar þú notar þessa aðgerð þá getur hitastigið inni í heimilistækinu verið annað en hitinn sem stillt er á. Varmaleifar eru nýttar. Það getur dregið úr hitaafliinu. Frekari upplýsingar má finna í kaflanum „Dagleg Notkun“ með athugasemdum um: Bökun með rökum blæstri. |

|                                                                                   |                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grill</b><br>Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.                                                                 |
|  | <b>Blástursgrillun</b><br>Til steikingar á stórum kjötstykjum og alifuglakjöti með beinum í einni hilluhæð. Til gratíneringar og brúnunar. |

 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 vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann Ábendingar og góð ráð, Bökun með rökum blæstri.

## Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

 Hróð 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 hólfi 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 SÖKKT til að slökkva á heimilistækinu.
8. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatn sem eftir er í hólfi ofnrýmisins með mjúkum klút.

 **ADVÖRUN!** 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 .

Skjárin sýnir  .

2. Snúðu stjórnhnúðnum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

## Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmynd samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðnum 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. |

| Merking                                                                           |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | 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           |  <b>2; bökunarplata</b><br>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 |   <b>3; steiktur réttur á vírhillu</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                  |
| P5 | Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik) | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b><br>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           |  <b>2; bökunarplata</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                |
| P7 | Nautasteik, miðlungssteikt (hægeldun)                           |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P8 | Nautasteik, gegnsteikt (hægeldun)                               |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|     | Diskur                                  | Þyngd                                     | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Nautalund, léttsteikt</b> (hægeldun) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar       |  <b>2; bökunarplata</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                               |
| P10 | <b>Nautalund, miðlungs</b> (hægeldun)   |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P11 | <b>Nautalund, gegnsteikt</b> (hægeldun) |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P12 | <b>Kálfasteik</b> (t.d. öxl)            | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar           |   <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið. Steik hulin. |
| P13 | <b>Svínasteik hnakki eða bógur</b>      | 1.5 - 2 kg                                |   <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b><br>Bættu við 200 ml af vökva í steikarfatið.                                                                 |
| P14 | <b>Rifið svínakjöt</b> (hægeldun)       | 1.5 - 2 kg                                |  <b>2; bökunarplata</b><br>Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.                                                                                                                              |
| P15 | <b>Svínalund, fersk</b>                 | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar         |  <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.                                                                                                                 |
| P16 | <b>Svínaríf</b>                         | 2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif |  <b>3; djúp ofnskúffa</b><br>Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.                                                                                                         |
| P17 | <b>Lambalæri með beini</b>              | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar         |  <b>2; steikingardiskur á bökunarplötu</b><br>Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.                                                                                                                     |
| P18 | <b>Heill kjúklingur</b>                 | 1 - 1.5 kg; ferskt                        |   <b>2; 200 ml; pottréttur á bökunarplötu</b><br>Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.                  |
| P19 | <b>Hálfur kjúklingur</b>                | 0.5 - 0.8 kg                              |  <b>3; bökunarplata</b>                                                                                                                                                                                                            |
| P20 | <b>Kjúklingabrást</b>                   | 180 - 200 g hver biti                     |   <b>2; pottréttur á vírhillu</b><br>Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.                                                           |

|     | Diskur                   | Þyngd                   | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|--------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P21 | Kjúklingalæri, fersk     | -                       |  <b>3; bökuarplata</b><br>Ef þú marínerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.                                                                                        |
| P22 | Önd, heil                | 2 - 3 kg                |   <b>2; steiktur réttur á vírhillu</b><br>Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| P23 | Gæs, heil                | 4 - 5 kg                |   <b>2; djúp panna</b><br>Settu kjötið á djúpa bökuarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.              |
| P24 | Kjöthleifur              | 1 kg                    |  <b>2; vírhilla</b>                                                                                                                                                                                       |
| P25 | Heill fiskur, grill-aður | 0.5 - 1 kg á hvern fisk |  <b>2; bökuarplata</b><br>Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.                                                                                                                               |
| P26 | Fiskflök                 | -                       |   <b>3; pottréttur á vírhillu</b>                                                                                        |
| P27 | Ostakaka                 | -                       |  <b>2; Ø</b> 28 cm kökuform á vírhillu                                                                                                                                                                    |
| P28 | Eplakaka                 | -                       |   <b>2; لسان</b> 100 - 150 ml; <b>bökuarplata</b>                                                                        |
| P29 | Eplabaka                 | -                       |  <b>2; bökuform á vírhillu</b>                                                                                                                                                                            |
| P30 | Eplabaka                 | -                       |   <b>2; لسان</b> 100 - 150 ml; Ø 22 cm bökuform <b>vírhillu</b>                                                          |
| P31 | Súkkulaðikökur           | 2 kg af deigi           |  <b>3; djúp ofnskúffa</b>                                                                                                                                                                                |
| P32 | Formkökur                | -                       |   <b>2; لسان</b> 100 - 150 ml; formkökubakki á vírhillu                                                              |
| P33 | Formkaka                 | -                       |  <b>2; form á vírhillu</b>                                                                                                                                                                              |
| P34 | Bakaðar kartöflur        | 1 kg                    |  <b>2; bökuarplata</b><br>Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökuarplötu.                                                                                                                           |
| P35 | Bátar                    | 1 kg                    |  <b>3; bökuarplata</b> með bökunarpappír<br>Skerðu kartöflurnar í bita.                                                                                                                                 |
| P36 | Grillað blandað grænmeti | 1 - 1.5 kg              |  <b>3; bökuarplata</b> með bökunarpappír<br>Skerðu grænmetið í bita.                                                                                                                                    |



|     | Diskur                                          | Þyngd      | Hillustaða / Aukahlutur                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P37 | Krókettur, frosnar                              | 0.5 kg     |  3; bökunarplata                                                                                                                                                                                                                                   |
| P38 | Franskar kartöflur, frosnar                     | 0.75 kg    |  3; bökunarplata                                                                                                                                                                                                                                   |
| P39 | Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pasta-blöðum | 1 - 1.5 kg |  2; pottréttur á vírhillu                                                                                                                                                                                                                          |
| P40 | Kartöflugratín (hráar kartöflur)                | 1 - 1.5 kg |  1; pottréttur á vírhillu<br>Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.                                                                                                                                                                      |
| P41 | Pítsa fersk, þunn                               | -          |   2;  100 ml; bökunarplata með bökunarpappír                                     |
| P42 | Pítsa fersk, þykk                               | -          |   2; bökunarplata með bökunarpappír                                                                                                                               |
| P43 | Opnar eggjabökur                                | -          |  2; kökuform á vírhillu                                                                                                                                                                                                                            |
| P44 | Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð            | 0.8 kg     |   2;  100 ml; bökunarplata með bökunarpappír<br>Hvítt brauð þarfnast meiri tíma. |
| P45 | Fjölkorra- / rúg- / dökkt brauð                 | 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                 |

|    | Stilling       | Gildi              |
|----|----------------|--------------------|
| 06 | Létt           | Kveikja / Slök-kva |
| 07 | Hröð upphitun  | Kveikja / Slök-kva |
| 08 | Kynningarhamur | -                  |

|    | Stilling                    | Gildi    |
|----|-----------------------------|----------|
| 09 | Útgáfa hugbú-naðar          | Athuga   |
| 10 | Endursetja allar stillingar | Já / Nei |

Klukkuaðgerðir

Lýsing á tímastilliaðgerðum

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Mínút-umælir</b>       | Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilis-tækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.     |
| <br><b>Eldunar-tími</b>       | Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.                                                                          |
| <br><b>Seinkun á ræs-ingu</b> | Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.                                                                                                                                     |
| <br><b>Upptaln-ing</b>      | Til að sýna hversu lengi heimil-istækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilis-tækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er. |

Stilling: Mínútumælir 

- 1. Ýttu á  .  
Skjárin 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 skjárin 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 slökka á ofninum.

Stilling: Seinkun á ræsingum 

- 1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
- 2. Ýttu á  þangað til skjárin sýnir:  og START .
- 3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.
- 4. Ýttu á OK .  
Skjárin 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 stjórnhnúðnum 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

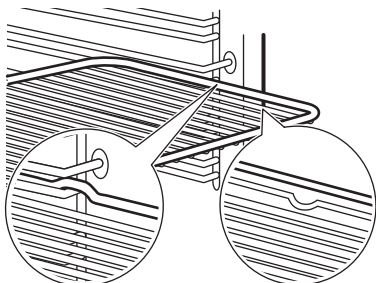


**AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

### Aukabúnaður settur í

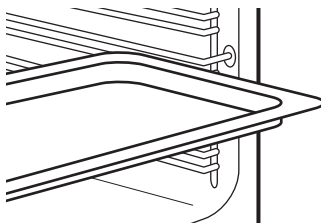
Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

### Vírhilla



Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins.

### Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með halla að bakhlíð ofnrýmisins.

### Nota skal: Útdraganlegar rennur



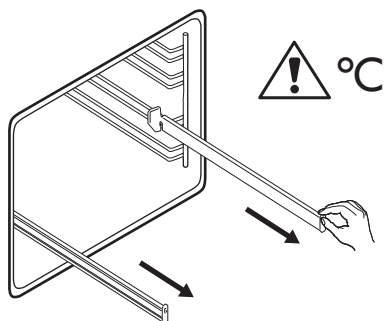
Geymdu leiðbeiningar fyrir útdraganlegar rennur fyrir framtíðarnotkun.

Útdraganlegar rennur aðstoða þig við að setja í og fjarlægja vírhillur og plötur á auðveldari hátt.



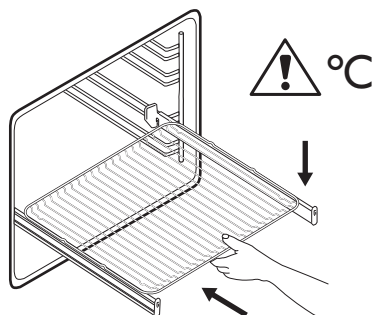
**VARÚÐ!** Ekki hreinsa útdraganlegu rennurnar í uppþvottavél. Ekki smyrja útdraganlegu rennurnar.

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

rennurnum alveg inn í ofninn áður en þú lokar ofnhurðinni.



## Viðbótaraðgerðir

### Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld 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 heyrir.  - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

 - ýttu á og haltu inni til að slökva á aðgerðinni.

### Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

|  (°C) |  (klst) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                     |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                      |
| 200 - 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 sjálfvirk 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.

Táknin á töflunni:

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Tegund matvæla   |
|  | Upphitunaraðgerð |
|  | Hitastig         |
|  | Aukahlutur       |
|  | Hillustaða       |

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Eldunartími (mín)   |
|  | Viðbótarupplýsingar |

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 keramik 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 sæta-brauð, 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 mat-reiðsla                                                            | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 160       | 20 - 35                                                                           |
| Litlar kökur, 20 á plötu                                                          | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Litlar kökur, 20 á plötu                                                          | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm                                                          | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | 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 <sup>1)</sup>                               | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Vírhilla                                                                          | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Vírhilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                               | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Vírhilla                                                                          | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Eldun með hefðbundnum blæstri                                                     | Bökunar-plata                                                                     | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Stökk lítil kaka                                                                  | Hefðbundin mat-reiðsla                                                            | Bökunar-plata                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Bauðrist <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Vírhilla                                                                          | 4                                                                                 | hámark    | 1 - 5                                                                             |

1) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

Umhirða og hreinsun

 **ADVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Hreinsaðu og kannaðu dyrabéttiborðann í ramma hólfins.

- Notaðu þrífalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur 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 þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

### Hólf ofnrýmisins hreinsað

Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

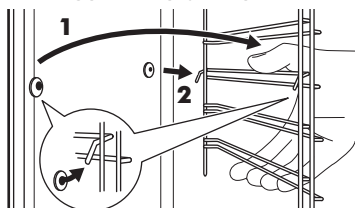
**i** Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn eftir hverjar 5 - 10 eldanir.

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 hólfíð 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.

### Vatnshreinsun

Þetta hreinsunarferli notar raka til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir verða í heimilistækinu.

1. Helltu vatni í hólf ofnrýmisins: 200 ml.
2. Stilltu á aðgerðina .
3. Stilltu hitastigið á 90°C.
4. Láttu heimilistækið vinna í 30 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu.
6. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfíð með mjúkum klút.

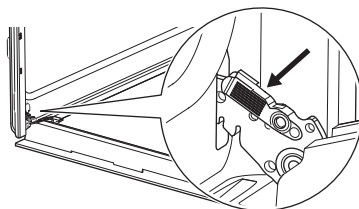
### Hurð fjarlægð og ísett

Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

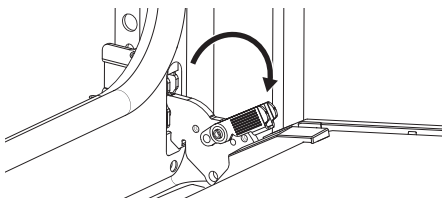


**VARÚÐ!** Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamírnar.

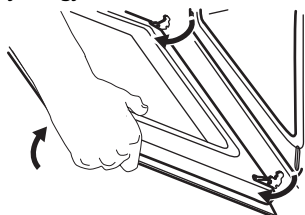


2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.

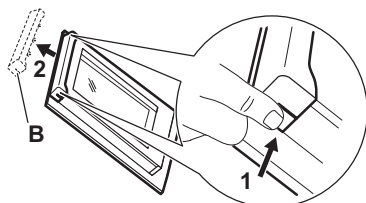




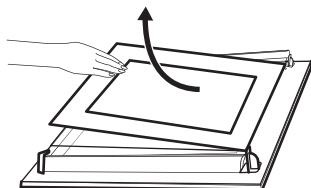
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarklæðninguna **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



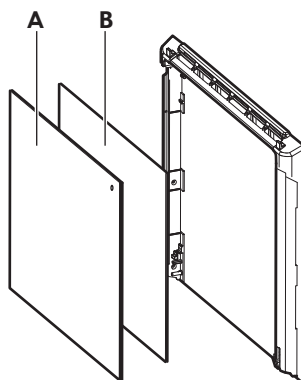
8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar, hurðarklæðninguna og ofnhurðina í og loka krækjunum á báðum lögum.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum. Gættu þess að þú komir glerplötunum

(**A** og **B**) fyrir aftur í réttri röð. Hugaðu að tákni / áletrun á hlið glerplötunnar. Hver glerplata er ólík til að auðvelda að taka í sundur og setja saman.

Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar. Gakktu úr skugga um eftir uppsetninguna að yfirborð glerplöturammans á prentsvæði plötunnar sé ekki gróft viðkomu.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.



Passaðu þig að setja miðju glerplötuna rétt í stæðin.



## Skipt um ljósið



**ADVÖRUN!** Hætta á raflosti. Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.



**VARÚÐ!** Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

- 2. Hreinsaðu glerhlífina.
- 3. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitapolinni 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 sjálfvirk-taðgerð-inni.                     |
| 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.                                                     |
| Dyrápéttiborðinn er skemmdur.           | Ekki nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. |
| 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 aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp 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:**

Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

|                  |  |
|------------------|--|
| Módel (MOD.):    |  |
| Vörunúmer (PNC): |  |
| Raðnúmer (S.N.): |  |

## Tæknilegar upplýsingar

### Tæknilegar upplýsingar

|                        |                        |                            |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Mál (innri)            | Breidd<br>Hæð<br>Lengd | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Flatarmál bökunarplötu | 1438 cm <sup>2</sup>   |                            |
| Efsta hitunareining    | 2300 W                 |                            |
| Neðsta hitunareining   | 1000 W                 |                            |
| Grill                  | 2300 W                 |                            |
| Hringur                | 2400 W                 |                            |
| Heildarmálgildi        | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |
| 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                                              | FRILLESBO<br>106.002.47 | 30.7 kg |
|                                                    | FRILLESBO<br>506.217.09 | 30.7 kg |
| Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1. |                         |         |

Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rafmagnsnotkun í biðstöðu                                                        | 0,8 W  |
| Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham | 20 mín |
| Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.                                     |        |

Góð ráð og ábendingar

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu málmáhöld til eldunar og dökk bökunarform eða ílát sem endurkasta ekki ljósi.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar það er mögulegt skaltu nota eldunaraðgerðir með blæstri (aðeins á völdum gerðum).

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínúturn 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 nýta varmaleifarnar og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir varmaleifarnar eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Umhverfissjónarmið

Settu efni með tákninu í endurvinnslu . Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf-

og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

## IKEA ábyrgð

**Ef þú vilt nýta þér vörugarantíuna eða fá vörubjónustu**



Vinsamlegast hafðu samband við IKEA þjónustuver. Hlekkinn á sjálfsafgreiðsluportaliðinu eða símanúmerið finnur þú á [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Til að ljúka þjónustubeiðni þinni á sjálfsafgreiðslugáttinni og auðvelda leit að upplýsingum um vöruna þína eða varahlutum tengdum vörunni, hvetjum við þig til að skrá IKEA-vörunúmerið (8 stafa) og raðnúmerið á vöruverkingunni.

### **GEYMIÐ KAUP-/AFHENDINGARGÖGN!**

Þau eru staðfesting á kaupum, en ábyrgðin er ekki í gildi án þeirra. Á kvittuninni kemur einnig fram heiti og vörunúmer IKEA (8 stafa tala) fyrir hvert keypt heimilistæki.

Kynnið ykkur vandlega meðfylgjandi tæknilýsingu áður en haft er samband við okkur.

## Indice

|                                       |     |                              |     |
|---------------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Informazioni di sicurezza             | 214 | Funzioni aggiuntive          | 231 |
| Istruzioni di sicurezza               | 216 | Consigli e suggerimenti      | 231 |
| Installazione                         | 219 | Cura e pulizia               | 234 |
| Descrizione del prodotto              | 220 | Risoluzione dei problemi     | 237 |
| Pannello dei comandi                  | 220 | Dati tecnici                 | 238 |
| Prima di utilizzare l'apparecchiatura | 221 | Efficienza energetica        | 238 |
| per la prima volta                    |     | Considerazioni sull'ambiente | 240 |
| Uso quotidiano                        | 222 | Garanzia IKEA                | 240 |
| Funzioni orologio                     | 228 |                              |     |
| Uso degli accessori                   | 229 |                              |     |

Con riserva di modifiche.

## Informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

## Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- 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 essere collegata a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Assicurarsi di non danneggiare la spina o il cavo di alimentazione durante l'installazione o l'utilizzo dell'apparecchiatura. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata dal nostro centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere



fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Utilizzare l'interruttore automatico di protezione da sovracorrente esclusivo con un contatto di 3 mm o più certificato da BSME e collocarlo in un luogo in cui l'utente possa utilizzarlo.

## Utilizzo



**AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegner l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchiatura durante il funzionamento, poiché potrebbero fuoriuscire aria calda o vapori infiammabili provenienti dagli ingredienti alimentari.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.

- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- 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'apparecchiatura.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul

retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## Cura e pulizia

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire i pannelli in vetro dello sportello immediatamente quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione durante la rimozione dello sportello dall'elettrodomestico. La porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## Smaltimento

 **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere lo sportello per evitare che bambini e animali domestici rimangano intrappolati all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale dell'imballaggio:**  
Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. Le parti in plastica sono contrassegnate con abbreviazioni internazionali quali PE, PS, ecc. Smaltire il materiale

dell'imballaggio nei contenitori forniti a tale scopo presso la propria struttura di gestione dei rifiuti locale.

Installazione

 **AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Montaggio

 Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

 **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

 Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni del capitolo Informazioni per la sicurezza.

Il forno è provvisto solo di cavo di collegamento alla rete.

Cavo

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

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

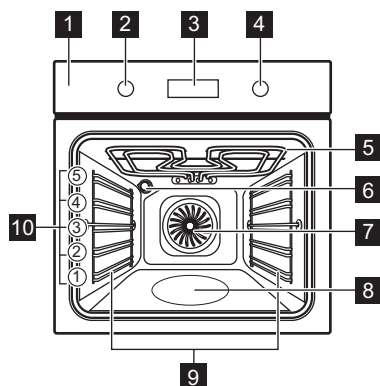
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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 - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 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 arrostito 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**.

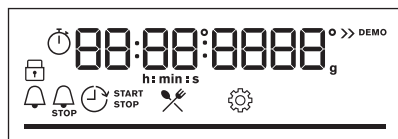
### Panoramica del pannello di controllo

|                                                                                     |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|  | 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.               |
| <b>OK</b>                                                                           | Premere per confermare la selezione.                            |

### Spie display

Display con le funzioni chiave:



|  |                                  |
|--|----------------------------------|
|  | L'apparecchiatura è bloccata.    |
|  | Sottomenu: Cottura guidata.      |
|  | Sottomenu: Impostazioni          |
|  | Riscaldamento rapido è attivato. |
|  | La cottura a vapore è attivata.  |

|  |                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Contaminuti è attivato.                                                                                                                    |
|  | Tempo di cottura è attivato.                                                                                                               |
|  | Ora partenza ritardata è attivata.                                                                                                         |
|  | 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. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

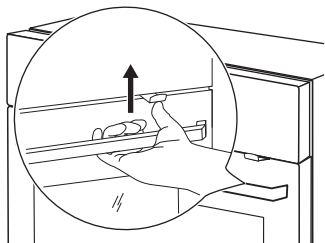
### Blocco sicurezza bambini meccanica

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

Per aprire la porta del forno col blocco bambini:

1. Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini.

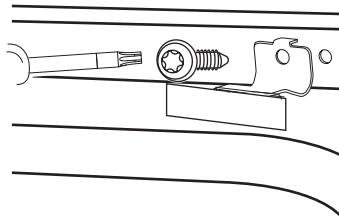
2. Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini.



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

|  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cottura ventilata</b><br>Per arrostitire la carne e cuocere torte. Impostare una temperatura inferiore rispetto alla cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno. |
|  | <b>Cottura convenzionale</b><br>Per cuocere al forno e arrostitire il cibo su una sola posizione del ripiano.                                                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SteamBake / Pulizia con acqua</b><br>Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura al forno. Per rendere il cibo più succoso durante il riscaldamento.<br>Fare riferimento a Cura e pulizia per maggiori informazioni: Pulizia con acqua. |
|  | <b>Cibi congelati</b><br>Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Funzione Pizza</b><br>Per cuocere la pizza e altri piatti che richiedono più calore dal basso.                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Resistenza inferiore</b><br>Per ottenere una doratura e una base croccante /cottura finale, utilizzare la posizione più bassa del ripiano.                                                                                                                                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cottura ventilata umida</b><br>Questa funzione è progettata per ottimizzare l'utilizzo del calore su un singolo livello di cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura interna dell'apparecchiatura potrebbe differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Uso quotidiano" e le "Note su": Cottura ventilata umida. |
|  | <b>Grill</b><br>Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Doppio grill ventilato</b><br>Per arrostitire grossi pezzi di carne o pollame con l'osso su una sola posizione del ripiano. Per gratinare e rosolare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

 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 conformi a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida.

### Impostazione: Funzioni cottura

1. 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**

Cottura guidata il sottomenu consiste in programmi aggiuntivi progettati 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 per le funzioni cottura 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        | <b>2; lamiera dolci</b><br>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 | <b>3; pirofila su ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                     |
| P5 | Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa) | 1.5 - 2 kg                               | <b>2; pirofila su ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. |



|     | Piatto                                               | Peso                                                              | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P6  | <b>Roast beef, al sangue</b> (cottura lenta)         | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi                                 |  <b>2; lamiera dolci</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                                     |
| P7  | <b>Roast beef, cottura media</b> (cottura lenta)     |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P8  | <b>Roast beef, ben cotto</b> (cottura lenta)         |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P9  | <b>Filetto di manzo, al sangue</b> (cottura lenta)   | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi                               |  <b>2; lamiera dolci</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                                     |
| P10 | <b>Filetto di manzo, cott. media</b> (cottura lenta) |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P11 | <b>Filetto di manzo, ben cotto</b> (cottura lenta)   |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P12 | <b>Arrosto di vitello</b> (ad es. spalla)            | 0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi                                   |   <b>2; pirofila su ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. Arrosto coperto. |
| P13 | <b>Collo o spalla di maiale arrosto</b>              | 1.5 - 2 kg                                                        |   <b>2; pirofila su ripiano a filo</b><br>Aggiungere 200 ml di liquido alla pirofila.                                                                                   |
| P14 | <b>Maiale sfilacciato</b> (cottura lenta)            | 1.5 - 2 kg                                                        |  <b>2; lamiera dolci</b><br>Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.                                                                                                                                                         |
| P15 | <b>Lombo di maiale, fresco</b>                       | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi                                 |  <b>2; pirofila su ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.                                                                                                                      |
| P16 | <b>Costolette di maiale</b>                          | 2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili |  <b>3; leccarda</b><br>Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.                                                                                                                                        |
| P17 | <b>Cosciotto d'agnello con ossa</b>                  | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi                                 |  <b>2 pirofila su lamiera dolci</b><br>Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.                                                                                                                                                             |

|     | Piatto                         | Peso                  | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|--------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | <b>Pollo intero</b>            | 1 - 1.5 kg; fresco    |   2;  200 ml; stampo per sformati su <b>lamiera dolci</b><br>Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.                       |
| P19 | <b>Mezzo pollo</b>             | 0.5 - 0.8 kg          |  3; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P20 | <b>Petto di pollo</b>          | 180 - 200 g per pezzo |   2 casseruola su <b>ripiano a filo</b><br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.                                                                                                                                   |
| P21 | <b>Cosce di pollo, fresche</b> | -                     |  3; <b>lamiera dolci</b><br>Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.                                                                                                                                                                                  |
| P22 | <b>Anatra, intera</b>          | 2 - 3 kg              |   2; pirofila su <b>ripiano a filo</b><br>Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.                                                                                                                             |
| P23 | <b>Oca, intera</b>             | 4 - 5 kg              |   2; <b>leccarda</b><br>Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.                                                                                                                               |
| P24 | <b>Polpettone</b>              | 1 kg                  |  2; <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| P25 | <b>Pesce intero, grigliato</b> | 0.5 - 1 kg per pesce  |  2; <b>lamiera dolci</b><br>Farcire il pesce con burro, spezie ed erbe.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P26 | <b>Filetto di pesce</b>        | -                     |   3; casseruola su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                           |
| P27 | <b>Torta ai formaggi</b>       | -                     |  2;  28 cm Tortiera apribile su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                              |
| P28 | <b>Torta di mele</b>           | -                     |   2;  100 - 150 ml; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                        |
| P29 | <b>Crostata di mele</b>        | -                     |  2; tortiera su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | <b>Torta di mele americana</b> | -                     |   2;  100 - 150 ml;  22 cm tortiera su <b>ripiano a filo</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                | 2 kg di impasto       |  3 <b>leccarda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P32 | <b>Muffin</b>                  | -                     |   2;  100 - 150 ml; vassoio muffin su <b>ripiano a filo</b>                                                                                     |

|     | Piatto                                                   | Peso       | Livello / Accessorio ripiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P33 | <b>Torta di pane</b>                                     | -          |  <b>2</b> ; leccarda su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                            |
| P34 | <b>Patate al forno</b>                                   | 1 kg       |  <b>2</b> ; <b>lamiera dolci</b><br>Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.                                                                                                                                                                                             |
| P35 | <b>Spicchi</b>                                           | 1 kg       |  <b>3</b> <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno<br>Tagliare le patate a pezzi.                                                                                                                                                                                               |
| P36 | <b>Verdure miste grigliate</b>                           | 1 - 1.5 kg |  <b>3</b> <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno<br>Tagliare le verdure a pezzi.                                                                                                                                                                                              |
| P37 | <b>Crocchette, surgelate</b>                             | 0.5 kg     |  <b>3</b> ; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P38 | <b>Patatine, surgelate</b>                               | 0.75 kg    |  <b>3</b> ; <b>lamiera dolci</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P39 | <b>Lasagna di carne/verdure con fogli di pasta secca</b> | 1 - 1.5 kg |  <b>2</b> ; casseruola su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                          |
| P40 | <b>Patate gratinate</b> (patate crude)                   | 1 - 1.5 kg |  <b>1</b> ; casseruola su <b>ripiano a filo</b><br>Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.                                                                                                                                                                                        |
| P41 | <b>Pizza fresca, sottile</b>                             | -          |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno                                                   |
| P42 | <b>Pizza fresca, spessa</b>                              | -          |   <b>2</b> ; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta da forno                                                                                                                                      |
| P43 | <b>Quiche</b>                                            | -          |  <b>2</b> ; teglia da forno su <b>ripiano a filo</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
| P44 | <b>Baguette / Ciabatta / Pane bianco</b>                 | 0.8 kg     |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno<br>Più tempo necessario per il pane bianco. |
| P45 | <b>Pane integrale / segale / nero</b>                    | 1 kg       |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>lamiera dolci</b> rivestita con carta forno / leccarda su <b>ripiano a griglia</b>      |

### 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 di-sattivato |
| 04 | Volume acustico | 1 - 4                                     |

|    | Impostazione                                 | Valore      |
|----|----------------------------------------------|-------------|
| 05 | Timer                                        | On/Off      |
| 06 | Luce cappa                                   | On/Off      |
| 07 | Riscaldamento rapido                         | On/Off      |
| 08 | Modalità demo                                | -           |
| 09 | Versione software                            | Controllare |
| 10 | Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Sì / No     |

Funzioni orologio

Descrizione funzioni timer

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Contaminuti</b>              | 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. |
| <br><b>Tempo di cottura</b>       | Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.                                                                        |
| <br><b>Ora partenza ritardata</b> | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Timer</b> | 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 

- 1. Ruotare le manopole per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
- 2. Premere  finché il display non visualizza: 0:00 e .

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

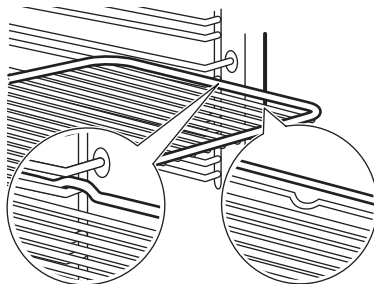


**AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

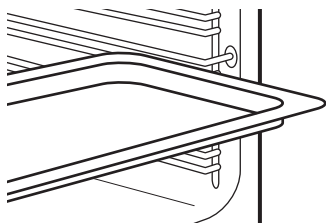
### Inserimento di accessori

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.

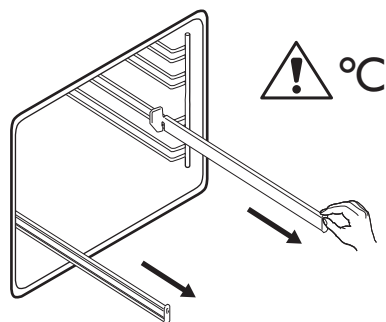
**Usando: Guide telescopiche**

-  Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

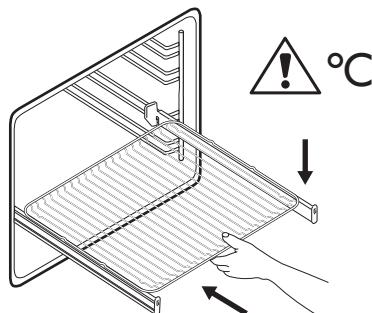
Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

-  **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 tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Tipo di alimento |
|  | Funzione cottura |
| °C                                                                                  | Temperatura      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Accessorio             |
|  | Posizione ripiano      |
|  | Tempo di cottura (min) |
|  | Ulteriori informazioni |

### Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

### Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                              | 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                                                                           |



|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringhe, 24 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                              | Cottura convenzionale                                                               | Lamiera dolci                                                                       | 3                                                                                   | 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                                                                             |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sup>1)</sup>                | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | 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 <sup>1)</sup>                                                               | 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. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- 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.

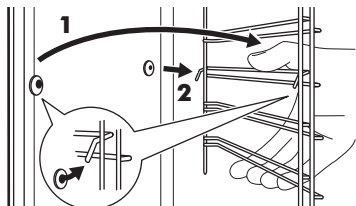
**i** Per la funzione: SteamBake pulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.

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. Spegnerne 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 con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

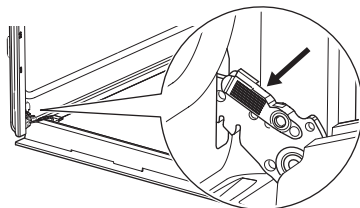
1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura su 90°C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

### Rimozione e installazione della porta

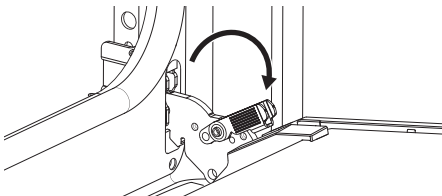
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

**⚠ ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

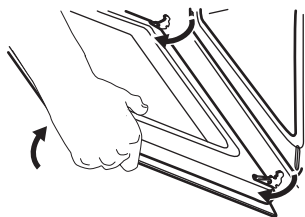
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



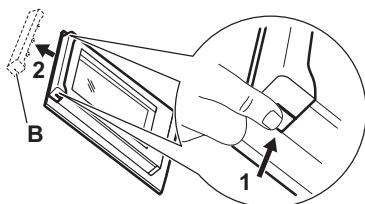
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



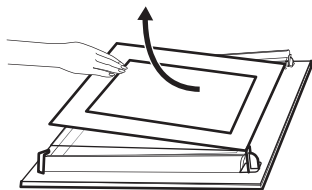
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **B** 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. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



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. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la

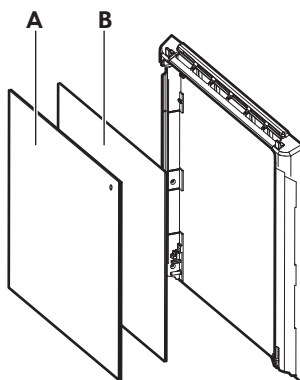
porta del forno, quindi chiudere i fermi sulle due cerniere.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.



Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



### Sostituzione della lampadina



**AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica.

La lampadina può essere rovente.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.



**ATTENZIONE!** Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

#### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## Risoluzione dei problemi



**AVVERTENZA!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Cosa fare se...

| Problema                                         | Controllare se...                                                              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| L'elettrodomestico non si riscalda.              | Lo spegnimento automatico è disattivo.                                         |
| 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.                                                       |
| La guarnizione della porta è danneggiata.        | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. |
| 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.) :       |  | Numero di serie (S.N.): |  |
| Codice prodotto (PNC): |  |                         |  |

Dati tecnici

Dati tecnici

|                          |                                    |                            |
|--------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Dimensioni (interne)     | Larghezza<br>Altezza<br>Profondità | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Area della lamiera dolci | 1438 cm <sup>2</sup>               |                            |
| Resistenza superiore     | 2300 W                             |                            |
| Resistenza inferiore     | 1000 W                             |                            |
| Grill                    | 2300 W                             |                            |
| Anello                   | 2400 W                             |                            |
| Valutazione totale       | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |
| 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                                                                             | FRILLESBO<br>106.002.47 | 30.7 kg |
|                                                                                   | FRILLESBO<br>506.217.09 | 30.7 kg |
| Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.                          |                         |         |

**Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826**

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0,8 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |
| Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.                                                              |        |

**Suggerimenti per l'ottimizzazione**

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Utilizzare pentole in metallo e contenitori di colore scuro e non riflettenti.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

**Cucinare con ventola**

Quando possibile, utilizzare le funzioni di cottura con ventola (solo su alcuni modelli).

**Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

**Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

**Cottura con lampada spenta**

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

## Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## Garanzia IKEA

**Se si desidera richiedere la garanzia del prodotto o ricevere assistenza**



Contattare l'Assistenza clienti IKEA. Il link al portale self service o il numero di telefono sono disponibili sul sito [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Per completare più facilmente la richiesta di assistenza sul portale self-service e trovare informazioni sul prodotto o sui ricambi correlati, prendere nota del numero articolo IKEA (8 cifre) e del numero di serie riportati sull'etichetta del prodotto.

### **CONSERVARE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO / CONSEGNA!**

Questo documento ha valore di prova di acquisto e la garanzia non sarà valida senza di esso. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il numero articolo IKEA (8 cifre) di ciascun apparecchio acquistato.

Prima di contattarci, leggere attentamente la documentazione tecnica fornita con l'apparecchio.



## Innhold

|                       |     |                        |     |
|-----------------------|-----|------------------------|-----|
| Sikkerhetsinformasjon | 241 | Tilleggsfunksjoner     | 255 |
| Sikkerhetsanvisninger | 243 | Råd og Tips            | 256 |
| Montering             | 245 | Stell og rengjøring    | 259 |
| Produktbeskrivelse    | 246 | Feilsøking             | 261 |
| Betjeningspanel       | 246 | Tekniske data          | 262 |
| Før førstegangs bruk  | 247 | Energieffektivitet     | 262 |
| Daglig bruk           | 248 | Beskyttelse av miljøet | 264 |
| Klokkefunksjonene     | 253 | IKEA-Garanti           | 264 |
| Bruke tilbehøret      | 254 |                        |     |

Med forbehold om endringer.

## Sikkerhetsinformasjon

Les medfølgende instruksjoner grundig innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig dersom feil-installasjon og -bruk forårsaker personskader og/eller fysiske skader. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

## Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.

- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

## Sikkerhetsanvisninger

### Installasjon

 **ADVARSEL!** Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

### Elektrisk tilkobling

 **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Pass på at du ikke skader støpselet eller kabelen under installasjon eller bruk av produktet. Hvis strømledningen må skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisjen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.

- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Forsikre deg om at det er tilgang til støpselet etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm. Bruk den eksklusive overstrømsvern-kretsbyteren med en kontakt på 3 mm eller mer sertifisert av BSMI, og plasser den på et sted der brukeren kan betjene den.

### Bruk

 **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet mens det er i bruk. Varm luft og brennbar damp fra matingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.

- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.



**ADVARSEL!** Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
  - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
  - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## Stell og rengjøring



**ADVARSEL!** Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knustes.
- Erstatt dør glasspanelene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- 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 ovnspray.

## Innvendig lys



**ADVARSEL!** Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lypæren(e) i dette produktet og reserve-lypærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

## Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

## Avfallshåndtering



**ADVARSEL!** Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

- Fjern døren for å hindre at barn og kjæledyr blir fanget inne i produktet.
- **Emballasje:**  
Emballasjematerialet kan gjenvinnes. Plastdeler er merket med internasjonale forkortelser som PE, PS osv. Kast emballasjematerialet i beholderne som leveres til dette formålet, på ditt lokale avfallshåndteringsanlegg.

## Montering



**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Montering



Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

### Elektrisk montering



**ADVARSEL!** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.



Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømlledning.

### Kabel

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

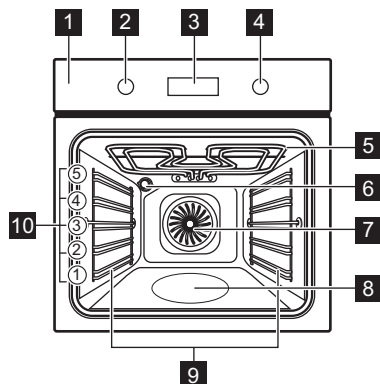
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

| Totalt strømforbruk (W) | Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 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 - Beholder for rengjøring med vann
- 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 innstillingen.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av produktet .

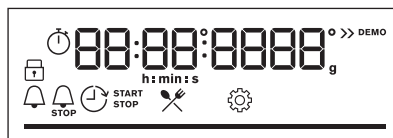
### Oversikt over betjeningspanel

|                                                                                     |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  | 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: Innstillinger      |
|  | Hurtigoppvarming er aktivert. |
|  | Dampkoking er aktivert.       |
|  | Varselur er aktivert.         |
|  | 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.

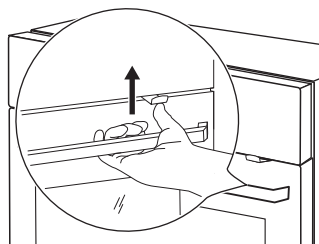
1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå 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

Ovnens har mekanisk barnesikring installert. Det er dørlåsen på den høyre siden av ovnen, under kontrollpanelet.

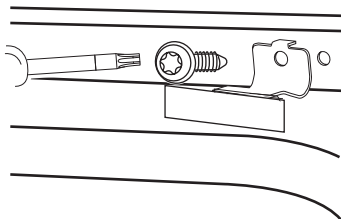
For å åpne ovnsdøren med barnesikring:

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Varmluft</b><br>For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for over- /undervarme, ettersom viften fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.                                                                                     |
|  | <b>Over- og undervarme</b><br>For baking og steking av mat på samme rilleposisjon.                                                                                                                                                                    |
|  | <b>SteamBake / Rengjøring med vann</b><br>For å tilføre fuktighet under steking. For å få riktig farge og sprø skorpe under steking. For å få mer saftighet under gjenoppvarming. Se Stell og rengjøring for mer informasjon om: Rengjøring med vann. |
|  | <b>Frossen mat</b><br>For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pottes, frites, potetbåter og vårruller) sprøere.                                                                                                                                |
|  | <b>Pizzafunksjon</b><br>For å steke pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.                                                                                                                                                              |
|  | <b>Undervarme</b><br>For å få en gyllenbrun og sprø bunn. Bruk nederste rilleposisjon.                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Baking med fukt</b><br>Denne funksjonen er utformet for å optimalisere varmebruk på ett steknivå. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen inne i produktet avvike fra angitt temperatur. Restvarme blir brukt. Varmeeffekten kan bli redusert. For mer informasjon, se «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt. |
|  | <b>Grill</b><br>Slik griller du tynne matstykker og rister brød.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Gratinerer med vifte</b><br>For steking av store stykker kjøtt eller fjærkre med bein på ett rillnivå. For steking av gratenger og bruning.                                                                                                                                                                                   |

**i** 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 varmfunksjonene 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 dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren 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. |
|  | Brethøyde. Se Produktbeskrivelse.                |

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

|     | Rett                                                  | Vekt                                     | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | <b>Roastbiff, rå</b>                                  | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  <b>2; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                                 |
| P2  | <b>Roastbiff, medium</b>                              |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P3  | <b>Roastbiff, godt stekt</b>                          |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P4  | <b>Biff, medium</b>                                   | 180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver |   <b>3; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                        |
| P5  | <b>Oksestek / brasert</b> (ribbe, rund, tykk flanker) | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.                         |
| P6  | <b>Roastbiff, rå</b> (langtidssteking)                | 1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker         |  <b>2; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                                 |
| P7  | <b>Roastbiff, medium</b> (langtidssteking)            |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P8  | <b>Roastbiff, godt stekt</b> (langtidssteking)        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P9  | <b>Filet av biff, rå</b> (langtidssteking)            | 0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker       |  <b>2; stekebrett</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                                                |
| P10 | <b>Filet av biff, medium</b> (langtidssteking)        |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P11 | <b>Filet av biff, passe stekt</b> (langtidssteking)   |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P12 | <b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)                     | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker         |   <b>2; stekeform på rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. Stek det tildekket. |
| P13 | <b>Svinenakke eller skulder</b>                       | 1.5 - 2 kg                               |   <b>2; stekeform på rist</b><br>Tilsett 200 ml væske i stekeformen.                                                                      |
| P14 | <b>Pulled pork</b> (langsom tilberedning)             | 1.5 - 2 kg                               |  <b>2; stekebrett</b><br>Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.                                                                                                                             |

|     | Rett                      | Vekt                                   | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | <b>Svinekam, fersk</b>    | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker       |  <b>2</b> ; stekeform på <b>rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.                                                                                                         |
| P16 | <b>Svineribbe</b>         | 2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tykke ribber |  <b>3</b> ; <b>langpanne</b><br>Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                      |
| P17 | <b>Lammelår med ben</b>   | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker       |  <b>2</b> ; stekeform på <b>stekebrett</b><br>Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.                                                                                                                      |
| P18 | <b>Hel kylling</b>        | 1 - 1.5 kg; fersk                      |   <b>2</b> ; 200 ml; gryterettform på <b>stekebrett</b><br>Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| P19 | <b>Halv kylling</b>       | 0.5 - 0.8 kg                           |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b>                                                                                                                                                                                         |
| P20 | <b>Kyllingbryst</b>       | 180 - 200 g per stykk                  |   <b>2</b> ; gryterett på <b>rist</b><br>Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.                                             |
| P21 | <b>Kyllinglår, ferske</b> | -                                      |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b><br>Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lave-<br>re temperatur og kok dem lenger.                                                                                                  |
| P22 | <b>Hel and</b>            | 2 - 3 kg                               |   <b>2</b> ; stekeform på <b>rist</b><br>Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.                               |
| P23 | <b>Hel gås</b>            | 4 - 5 kg                               |   <b>2</b> ; <b>langpanne</b><br>Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.                                 |
| P24 | <b>Kjøttpudding</b>       | 1 kg                                   |  <b>2</b> ; <b>rist</b>                                                                                                                                                                                             |
| P25 | <b>Hel fisk, grillet</b>  | 0.5 - 1 kg per fisk                    |  <b>2</b> ; <b>stekebrett</b><br>Fyll fisken med smør, krydder og urter.                                                                                                                                            |
| P26 | <b>Fiskefilét</b>         | -                                      |   <b>3</b> ; gryterett på <b>rist</b>                                                                                            |
| P27 | <b>Ostekake</b>           | -                                      |  <b>2</b> ;  28 cm rund form på <b>rist</b>                                                                                      |
| P28 | <b>Eplekake</b>           | -                                      |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; <b>stekebrett</b> |
| P29 | <b>Epleterte</b>          | -                                      |  <b>2</b> ; paiform på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                  |

|     | Rett                                                   | Vekt         | Bretthøyde / tilbehør                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P30 | <b>Eplepai</b>                                         | -            |  <b>2</b> ;  100 - 150 ml; Ø 22 cm paiform på <b>rist</b>                                                                                                                          |
| P31 | <b>Brownies</b>                                        | 2 kg av deig |  <b>3</b> ; <b>langpanne</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
| P32 | <b>Muffins</b>                                         | -            |  <b>2</b> ;  100 - 150 ml; muffinsbrett på <b>rist</b>                                                                                                                             |
| P33 | <b>Brødkake</b>                                        | -            |  <b>2</b> ; loff-form på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| P34 | <b>Bakte poteter</b>                                   | 1 kg         |  <b>2</b> ; <b>stekebrett</b><br>Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.                                                                                                                                                                                  |
| P35 | <b>Båter</b>                                           | 1 kg         |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Skjær potetene i biter.                                                                                                                                                                                              |
| P36 | <b>Grillede blandede grønnsaker</b>                    | 1 - 1.5 kg   |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b> med bakepapir<br>Del grønnsakene i stykker.                                                                                                                                                                                           |
| P37 | <b>Kroketter, frosne</b>                               | 0.5 kg       |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
| P38 | <b>Pommes frites, frossen</b>                          | 0.75 kg      |  <b>3</b> ; <b>stekebrett</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
| P39 | <b>Kjøtt- / grønnsakslasagne med tørre pastaplater</b> | 1 - 1.5 kg   |  <b>2</b> ; gryterett på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| P40 | <b>Potetgrateng (råpoteter)</b>                        | 1 - 1.5 kg   |  <b>1</b> ; gryterett på <b>rist</b><br>Snu retten etter halve tilberedningstiden.                                                                                                                                                                                 |
| P41 | <b>Fersk pizza, tynn</b>                               | -            |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>stekebrett</b> med bakepapir                                       |
| P42 | <b>Pizza fersk, tykk</b>                               | -            |   <b>2</b> ; <b>stekebrett</b> med bakepapir                                                                                                                                   |
| P43 | <b>Quiche</b>                                          | -            |  <b>2</b> ; stekeform på <b>rist</b>                                                                                                                                                                                                                              |
| P44 | <b>Baguette / Ciabatta / loff</b>                      | 0.8 kg       |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>stekebrett</b> foret med bakepapir<br>Det trengs mer tid for loff. |
| P45 | <b>Fullkorns- / rug- / mørkt brød</b>                  | 1 kg         |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>stekebrett</b> med bakepapir / brødforn på <b>rist</b>             |

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 |

|    | Innstilling                     | Verdi      |
|----|---------------------------------|------------|
| 04 | Summervolum                     | 1 - 4      |
| 05 | Tidteller                       | På/Av      |
| 06 | Lys                             | På/Av      |
| 07 | Hurtigoppvarming                | På/Av      |
| 08 | Demomodus                       | -          |
| 09 | Programvareversjon              | Kontroller |
| 10 | Tilbakestill alle innstillinger | Ja / Nei   |

Klokkefunksjonene

Beskrivelse av timer-funksjoner

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Varselur</b>           | For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lyd-signal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet, og kan stilles inn når som helst.      |
| <br><b>Tilberedningstid</b> | For å stille inn tilberedningsva-righet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunk-sjonen slås automatisk av.                                                     |
| <br><b>Utsatt start</b>     | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.                                                                                                                   |
| <br><b>Tidteller</b>        | For å velge hvor lenge produk-tet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bru-ken 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

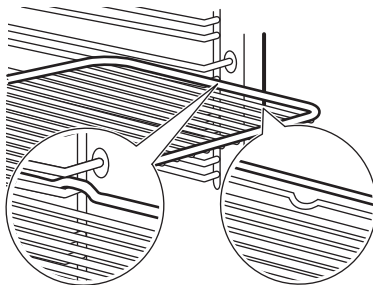


**ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### Innsetting av tilbehør

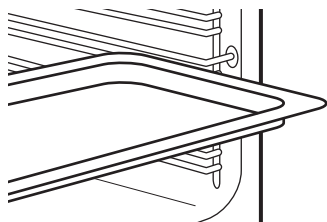
En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

#### Rist



Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

#### Stekebrett / Langpanne



Skv brettet inn i sporene på brettstigene. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

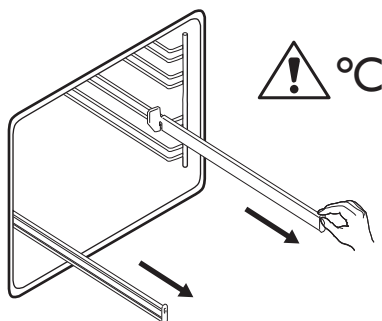
### Slik gjør du: Teleskopiske glideskinner

- i** Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

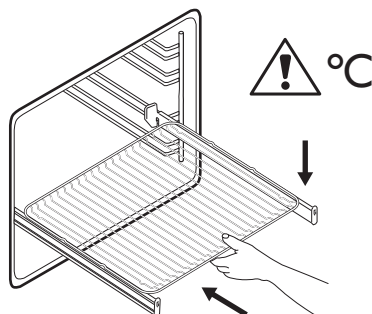
Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

- ⚠ FORSIKTIG!** Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.

1. Trekk ut høyre og venstre teleskopskinne.



2. Sett risten på teleskopskinnene, og skv 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                                                                                     |

|                                                                                        |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  (°C) |  (t) |
| 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 avstengning 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.

Symboler som brukes i tabellene:

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Mattype       |
|  | Varmefunksjon |
| °C                                                                                  | Temperatur    |
|  | Tilbehør      |

|                                                                                   |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Hyllenivå              |
|  | Tilberedningstid (min) |
|  | Tilleggsinformasjon:   |

Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|                                                                                     |                                                                                     |     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | °C  |  |  |
| Søt små gjær-<br>bakt, 16 stk                                                       | stekebrett eller langpan-<br>ne                                                     | 180 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Rundstykker, 9<br>stk                                                               | stekebrett eller langpan-<br>ne                                                     | 180 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |



|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Frossen pizza, 0,35 kg                                                            | rist                                                                              | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rullekake                                                                         | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownies                                                                          | stekebrett eller langpanne                                                        | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 stk                                                                    | keramisk ildfast form på rist                                                     | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sukkerbrødbunn                                                                    | sukkerbrødform på rist                                                            | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Formkake med syltetøy                                                             | bakeform på rist                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Posjert fisk, 0,3 kg                                                              | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hel fisk, 0,2 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fiskefilét, 0,3 kg                                                                | pizzabrett på rist                                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Posjert kjøtt, 0,25 kg                                                            | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk                                             | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Makroner, 24 stk                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stk                                                                   | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Ikke-søt butterdeig, 20 stk                                                       | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sandkjeks, 20 stk                                                                 | stekebrett eller langpanne                                                        | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Småterter, 8 stk                                                                  | stekebrett eller langpanne                                                        | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg                                                      | stekebrett eller langpanne                                                        | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                          | Stekebrett                                                                        | 2 og 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Elepai, 2 former Ø 20 cm                                                          | Over- og undervarme                                                               | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Elepai, 2 former Ø 20 cm                                                          | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Over- og undervarme                                                               | Rist                                                                              | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Varmluft                                                                          | Rist                                                                              | 2 og 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Varmluft                                                                          | Stekebrett                                                                        | 2 og 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mørdeigkjeks                                                                      | Over- og undervarme                                                               | Stekebrett                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Smørbrød <sup>1)</sup>                                                            | 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. Rengjør og sjekk dørpakningen som sitter rundt rammen til ovnsrommet.
- 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.

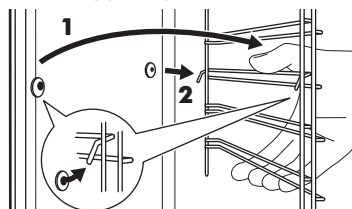
- i** For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen hver 5. – 10. stekesyklus.

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.

### Rengjøring med vann

Denne rengjøringsprosedyren bruker fuktighet for å fjerne gjenværende fett og matrester fra produktet.

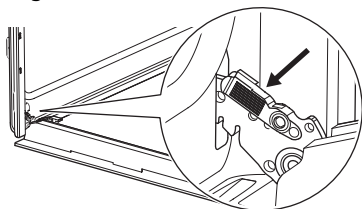
1. Ha vann i nedsenkningen i ovnsbunnen: 200 ml.
2. Still inn funksjonen .
3. Angi temperaturen til 90 °C.
4. La produktet virke i 30 min.
5. Slik slår du av produktet.
6. Vent til produktet er kaldt. Tørk ovnen med en myk klut.

## Fjerning og montering av døren

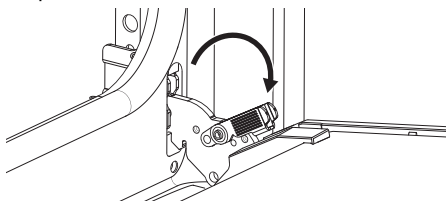
Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

**⚠ FORSIKTIG!** Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

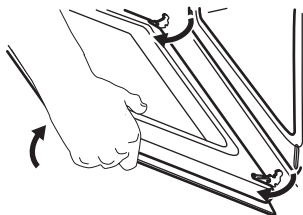
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



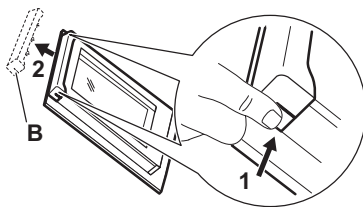
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



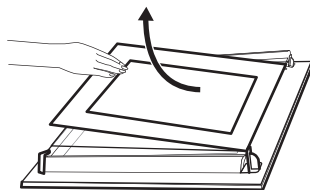
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

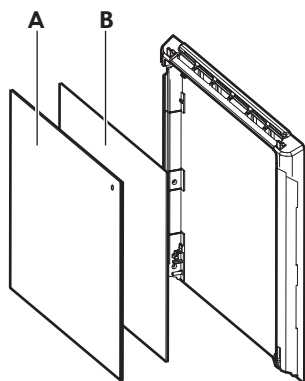


8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
  9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene, dørlisten og ovnsdøren, lukk låsene på begge hengslene.
- Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (**A** og **B**) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Sørg for at du installerer det midtre glasspanelet i sporene på riktig måte.



### 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. | 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.                                        |
| Dørpakningen er skadet.    | Ikke bruk produktet. Kontakt et autorisert servicesenter. |
| Displayet viser 00:00.     | Det var strømbrydd. 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<br>Høyde<br>Dybde | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Stekebrett          | 1438 cm <sup>2</sup>     |                            |
| Overelement         | 2300 W                   |                            |
| Undervarmeelementet | 1000 W                   |                            |
| Grill               | 2300 W                   |                            |
| Ring                | 2400 W                   |                            |
| Total rangering     | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                     | FRILLESBO<br>106.002.47                      | 30.7 kg |
|                                                           | FRILLESBO<br>506.217.09                      | 30.7 kg |
| Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.             |                                              |         |

Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Strømforbruk i standby-modus                                                         | 0,8 W  |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffekt-modus | 20 min |
| Produkt testet i henhold til: EN 50564.                                              |        |

Tips for optimalisering

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere .

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft (kun for utvalgte modeller).

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

**Slik holder du maten varm**

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

**Matlaging med lampen av**

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

**Beskyttelse av miljøet**

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter. Ikke avhend

produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

**IKEA-Garanti****Hvis du vil gjøre krav på produktgarantien din eller få produktsupport**

Kontakt IKEAs kundeservice. Lenken til selvbetjeningsportalen eller telefonnummeret finner du på [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

For å fullføre forespørselen om service på selvbetjeningsportalen, og for enklere å finne informasjon om produktet ditt eller reservedeler tilknyttet produktet, ber vi deg merke deg IKEA-artikkelnummeret (8-sifret) og serienummeret på produktetiketten.

**TA VARE PÅ KJØPS-/  
LEVERINGS-DOKUMENTET!**

Det er ditt kjøpsbevis, garantien er ikke gyldig uten det. Kvitteringen inneholder også navnet og IKEA-varenummeret (8 sifre) for hvert apparat som er kjøpt.

Les nøye gjennom den tekniske dokumentasjonen som følger med apparatet ditt før du kontakter oss.



## Índice

|                              |     |                         |     |
|------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Informações de segurança     | 265 | Funções adicionais      | 282 |
| Instruções de segurança      | 267 | Sugestões e dicas       | 282 |
| Instalação                   | 269 | Manutenção e limpeza    | 286 |
| Descrição do produto         | 270 | Resolução de problemas  | 288 |
| Painel de comandos           | 270 | Dados técnicos          | 289 |
| Antes da primeira utilização | 271 | Eficiência energética   | 290 |
| Utilização diária            | 272 | Preocupações ambientais | 291 |
| Funções do relógio           | 279 | Garantia IKEA           | 291 |
| Utilizar os acessórios       | 280 |                         |     |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

## Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- 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 elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem estar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação nem o cabo durante a instalação ou utilização do aparelho. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, isto deve ser efetuado pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em

funcionamento ou se a porta estiver quente.

- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm. Utilize o disjuntor de proteção de sobrecorrente exclusivo com um contacto de 3 mm ou mais certificado pela BSMI e coloque-o num local onde o utilizador possa operá-lo.

## Utilização



**AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não modifique este aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue o aparelho depois de cada utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, pois pode ser libertado ar quente e vapores inflamáveis provenientes dos ingredientes alimentares.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.

- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



**AVISO!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## Manutenção e limpeza

 **AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe um risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua os painéis de vidro das portas imediatamente quando estiverem danificados. Contactar um Centro de Assistência Técnica autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## Iluminação interna

 **AVISO!** Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas

destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## Eliminação

 **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Retire a porta para evitar que crianças e animais fiquem presos no interior do aparelho.
- **Material de embalagem:**  
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como PE, PS, etc. Elimine o material de embalagem nos recipientes fornecidos para este fim nas instalações locais de gestão de resíduos.

## Instalação

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

## Montagem

 Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

- **AVISO!** A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.
-  O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

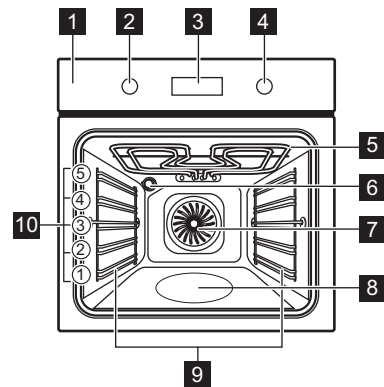
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75             |
| máximo 2300        | 3 x 1                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5              |

O cabo de ligação à terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

Descrição do produto

Visão geral



-  Painel de comandos
-  Botão para os tipos de aquecimento
-  Visor

-  Botão de controlo
-  Elemento de aquecimento
-  Lâmpada
-  Ventilador
-  Relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
-  Apoio para prateleira, amovível
-  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 comandos

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 .

Descrição geral do painel de comandos

|                                                                                   |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Prima para definir as funções do temporizador.                  |
|  | Prima sem soltar para seleccionar a função: Aquecimento rápido. |
|  | Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.              |
|  | Prima sem soltar para seleccionar a função: Bloquear.           |
| OK                                                                                | Prima para confirmar a sua seleção.                             |

|                                                                                   |                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | O aparelho está bloqueado.                                                                                                     |
|  | Submenu: Cozedura assistida.                                                                                                   |
|  | Submenu: Definições                                                                                                            |
|  | Aquecimento rápido está ativada.                                                                                               |
|  | A cozedura a vapor está ativada.                                                                                               |
|  | Conta-minutos está ativada.                                                                                                    |
|  | 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. |

Indicadores do visor

Visor com funções chave.



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.

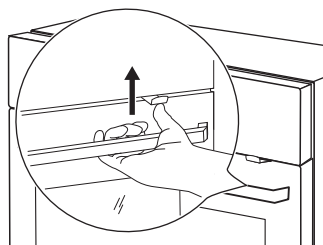
### Bloqueio para crianças mecânico

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:

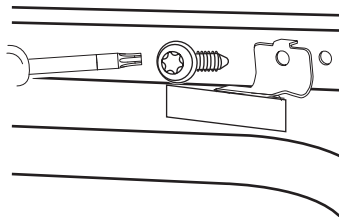
1. Empurre e levante o bloqueio para crianças.

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.



|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Calor superior/inferior</b><br>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>SteamBake / Limpeza com água</b><br>Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Consulte Manutenção e limpeza para obter mais informações sobre: Limpeza com água.                                                                                                                                   |
|    | <b>Congelados</b><br>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>Função Pizza</b><br>Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>Aquecimento inferior</b><br>Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | <b>Ventilado com Resistência</b><br>Esta função foi concebida para otimizar a utilização do calor num único nível de cozedura. Ao utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir da temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência. |
|  | <b>Grelhador</b><br>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                   |                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Grelhador ventilado</b><br>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 ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência.

### Definição: Tipos de aquecimento

1. 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

Cozedura assistida O submenu 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 das funções de aquecimento .
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 que pode verificar na tabela.

|    | Prato                                                                                  | Peso                                        | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1 | <b>Carne assada, mal passada</b>                                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos       |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                           |
| P2 | <b>Carne assada, médio</b>                                                             |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P3 | <b>Carne assada, bem passada</b>                                                       |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P4 | <b>Bife, médio</b>                                                                     | 180 - 220 g por peça; 3 cm fatiadas grossas |   <b>3; tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                   |
| P5 | <b>Carne assada/estufada</b> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) | 1.5 - 2 kg                                  |   <b>2; tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. |
| P6 | <b>Carne assada, mal passada</b> (aquecimento a baixa temp.)                           | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos       |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                           |
| P7 | <b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temp.)                                 |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P8 | <b>Carne assada, bem passada</b> (aquecimento a baixa temp.)                           |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|     | Prato                                                                   | Peso                                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P9  | <b>Filete de carne de vaca, mal passado</b> (aquecimento a baixa temp.) | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                 |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                                           |
| P10 | <b>Filete de carne de vaca, médio</b> (aquecimento a baixa temp.)       |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P11 | <b>Filete de carne de vaca, bem passado</b> (aquecimento a baixa temp.) |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P12 | <b>Vitela assada</b> (p. ex., pá)                                       | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos                     |   <b>2; tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto. |
| P13 | <b>Cachaço ou pá de porco assada</b>                                    | 1.5 - 2 kg                                              |   <b>2; tabuleiro de assar na prateleira em grelha</b><br>Adicione 200 ml de líquido à assadeira.                                                                            |
| P14 | <b>Porco assado</b> (aquecimento a baixa temperatura)                   | 1.5 - 2 kg                                              |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                                                                                                                                              |
| P15 | <b>Lombo de porco, fresco</b>                                           | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos                   |  <b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.                                                                                                                          |
| P16 | <b>Entrecosto de porco</b>                                              | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  <b>3; tabuleiro para grelhar</b><br>Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                      |
| P17 | <b>Perna de borrego com ossos</b>                                       | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura            |  <b>2; assadeira no tabuleiro para assar</b><br>Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                                           |

|     | Prato                            | Peso                 | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | <b>Frango inteiro</b>            | 1 - 1.5 kg; fresco   |   2;  200 ml; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b><br>Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                           |
| P19 | <b>Meio frango</b>               | 0.5 - 0.8 kg         |  3; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P20 | <b>Peito de frango</b>           | 180 - 200 g por peça |   2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.                                                                                                                                       |
| P21 | <b>Pernas de frango, frescas</b> | -                    |  3; <b>tabuleiro para assar</b><br>Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.                                                                                                                                                                                      |
| P22 | <b>Pato inteiro</b>              | 2 - 3 kg             |   2; tabuleiro de assar na <b>prateleira em grelha</b><br>Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.                                                                                                            |
| P23 | <b>Ganso, inteiro</b>            | 4 - 5 kg             |   2; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.                                                                                                               |
| P24 | <b>Rolo de Carne</b>             | 1 kg                 |  2; <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P25 | <b>Peixe inteiro, grelhado</b>   | 0.5 - 1 kg por peixe |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.                                                                                                                                                                                                                                                |
| P26 | <b>Filete de peixe</b>           | -                    |   3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                   |
| P27 | <b>Cheesecake</b>                | -                    |  2;  28 cm forma de mola na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                        |
| P28 | <b>Bolo de maçã</b>              | -                    |   2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>                                                                                                             |
| P29 | <b>Tarte de maçã coberta</b>     | -                    |  2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| P30 | <b>Tarte de maçã</b>             | -                    |   2;  100 - 150 ml;  22 cm forma circular na <b>prateleira em grelha</b> |

|     | Prato                                                    | Peso          | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|----------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P31 | <b>Brownies</b>                                          | 2 kg de massa |  <b>3; tabuleiro para grelhar</b>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| P32 | <b>Queques</b>                                           | -             |   <b>2; 100 - 150 ml;</b> tabuleiro de queques na <b>prateleira em grelha</b>                                                                                                                          |
| P33 | <b>Bolo em forma de pão</b>                              | -             |  <b>2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
| P34 | <b>Batatas assadas</b>                                   | 1 kg          |  <b>2; tabuleiro para assar</b><br>Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.                                                                                                                                                                                      |
| P35 | <b>Fatias</b>                                            | 1 kg          |  <b>3; tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte as batatas em pedaços.                                                                                                                                                                                               |
| P36 | <b>Legumes misturados</b>                                | 1 - 1.5 kg    |  <b>3; tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal<br>Corte os legumes em pedaços.                                                                                                                                                                                               |
| P37 | <b>Croquetes, congelados</b>                             | 0.5 kg        |  <b>3; tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P38 | <b>Batatas congeladas</b>                                | 0.75 kg       |  <b>3; tabuleiro para assar</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P39 | <b>Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca</b> | 1 - 1.5 kg    |  <b>2; caçarola na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                             |
| P40 | <b>Batatas gratinadas (batatas cruas)</b>                | 1 - 1.5 kg    |  <b>1; caçarola na prateleira em grelha</b><br>Rode o prato após metade do tempo de cozedura.                                                                                                                                                                                         |
| P41 | <b>Pizza fresca, fina</b>                                | -             |    <b>2; 100 ml;</b> tabuleiro para assar forrado com papel vegetal                                             |
| P42 | <b>Pizza fresca, grossa</b>                              | -             |   <b>2; tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal                                                                                                                                         |
| P43 | <b>Quiche</b>                                            | -             |  <b>2; forma de assar na prateleira em grelha</b>                                                                                                                                                                                                                                     |
| P44 | <b>Baguete/Ciabatta/Pão branco</b>                       | 0.8 kg        |    <b>2; 100 ml;</b> tabuleiro para assar forrado com papel vegetal<br>Mais tempo necessário para o pão branco. |

|     | Prato                                        | Peso | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|----------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P45 | Grão integral /<br>Centeio / Pão es-<br>curo | 1 kg |   2;  100ml; <b>tabuleiro para assar</b><br>forrado com papel vegetal / tabuleiro para<br>pão na <b>prateleira em grelha</b> |

**Alterar: Definições** 

1. Rode o botão das funções de aquecimento .
2. Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para seleccionar 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 - Cli-<br>que, 3 - Som<br>desligado |

|    | Definição                    | Valor                 |
|----|------------------------------|-----------------------|
| 04 | Volume do alar-<br>me        | 1 - 4                 |
| 05 | Temporizador<br>crescente    | Ligado/Desli-<br>gado |
| 06 | Luz                          | Ligado/Desli-<br>gado |
| 07 | Aquecimento rá-<br>pido      | Ligado/Desli-<br>gado |
| 08 | Modo Demo                    | -                     |
| 09 | Versão do soft-<br>ware      | Verificar             |
| 10 | Restaurar confi-<br>gurações | Sim / Não             |

**Funções do relógio**

**Descrição das funções do temporizador**

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Conta-<br/>minutos</b> | 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 seleccionada a qualquer momento. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tempo<br/>para cozi-<br/>nhar</b> | Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente. |
| <br><b>Início<br/>progra-<br/>mado</b>   | Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                      |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Temporizador crescente</b> | 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 . O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### Definição: Tempo para cozinhar

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 . O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima  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 .
- O visor exibe: --:--  STOP.
5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Prima .
- O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.
7. Quando o tempo terminar, prima  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 .
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.
5. Prima .

### 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 .

## Utilizar os acessórios



**AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

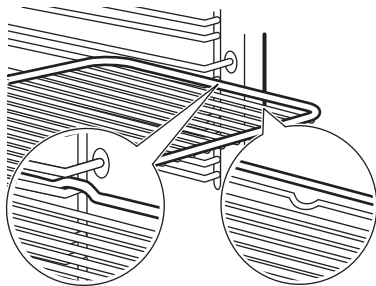
### Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à



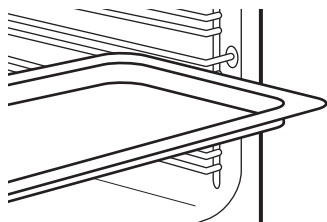
volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### 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.

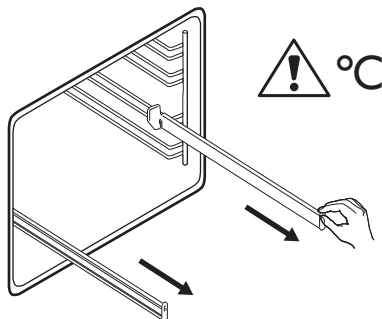
### Utilização: Calhas telescópicas

-  Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

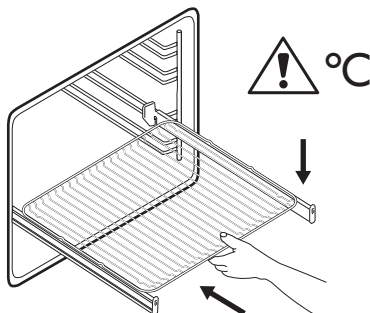
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

 **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.

Símbolos utilizados nas tabelas:

|                                                                                     |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Tipo de alimento        |
|  | Tipo de aquecimento     |
| °C                                                                                  | Temperatura             |
|  | Acessório               |
|  | Nível da grelha         |
|  | Tempo de cozedura (min) |

 Informações adicionais

**Ventilado com Resistência -  
acessórios recomendados**

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

**Ventilado com Resistência**

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

|  |  | °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                                                                           |
| 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                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                           |
| 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 <sup>1)</sup>                      | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | 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 <sup>1)</sup>                                                               | 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. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.
- 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.

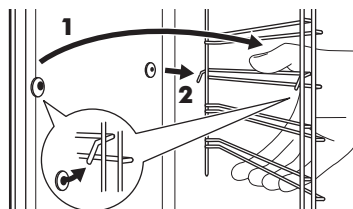
**i** Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.

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 com água

Este procedimento de limpeza utiliza humidade para remover gordura e partículas de alimentos do aparelho.

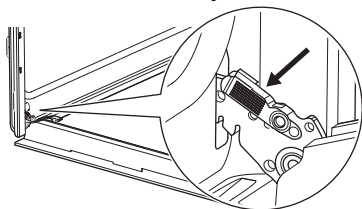
1. Verta água para o baixo relevo da cavidade: 200 ml.
2. Defina a função .
3. Defina a temperatura para 90°C.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 30 min.
5. Desligue o aparelho.
6. Aguarde até que o aparelho esteja frio. Seque a cavidade com um pano macio.

### Remover e instalar a porta

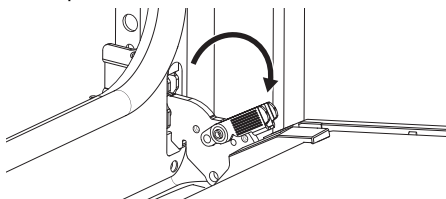
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

 **CUIDADO!** Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

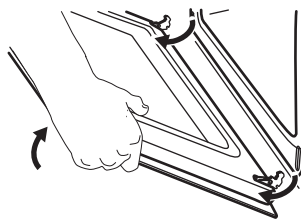
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



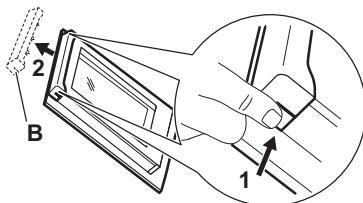
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



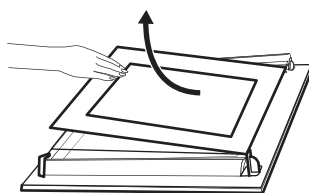
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.
5. Segure no friso da porta **B** 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.



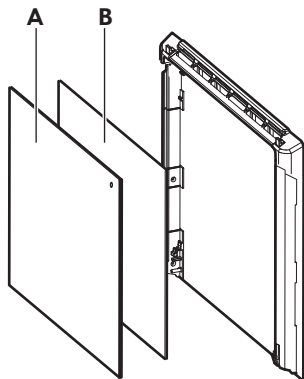
8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro, o friso da porta e a porta do forno, e feche os trincos em ambas as dobradiças.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.

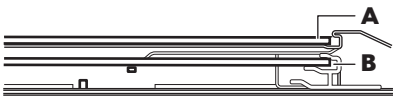
Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro nas zonas com a impressão em relevo não é rugosa.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



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.    | 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.                   |



| Problema                                        | Certifique-se de que...                                                       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| A junta da porta está danificada.               | Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| 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.                    |

**i** 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<br>Altura<br>Profundidade | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Área do tabuleiro para assar     | 1438 cm <sup>2</sup>              |                            |
| Elemento de aquecimento superior | 2300 W                            |                            |
| Elemento de aquecimento inferior | 1000 W                            |                            |
| Grelhador                        | 2300 W                            |                            |
| Anel                             | 2400 W                            |                            |
| Potência total                   | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                               | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                                     | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.                     |                                              |         |

Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energia no modo de espera                                                               | 0.8 W  |
| Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 20 min |
| Aparelho testado de acordo com: EN 50564.                                                          |        |

### Dicas de otimização

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes metálicos e formas e recipientes escuros e não refletores

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

#### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura com o ventilador (apenas modelos selecionados).

#### Calor residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

#### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

#### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

## Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine

aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## Garantia IKEA

**Se pretender acionar a garantia do seu produto ou obter suporte para o produto, agradecemos que nos contacte**



Entre em contacto com o apoio ao cliente da IKEA. Pode encontrar a hiperligação para o portal de self-service ou o número de telefone em [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Para concluir o seu pedido de assistência técnica no portal de self-service e encontrar mais facilmente informações sobre o seu produto ou peças sobresselentes relacionadas com o mesmo, recomendamos que anote o número de artigo IKEA (8 dígitos) e o número de série presentes na etiqueta do produto.

#### **GUARDE O COMPROVATIVO DE COMPRA / ENTREGA!**

É o seu comprovativo de compra; a garantia não será válida sem ele. O recibo também

contém o nome e o número de artigo IKEA (8 dígitos) de cada eletrodoméstico comprado.

Leia atentamente a documentação técnica fornecida com o seu aparelho antes de nos contactar.

## Contenido

|                             |     |                           |     |
|-----------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Información sobre seguridad | 293 | Funciones adicionales     | 309 |
| Instrucciones de seguridad  | 295 | Consejos                  | 310 |
| Instalación                 | 297 | Limpieza y mantenimiento  | 312 |
| Descripción del producto    | 298 | Solución de problemas     | 315 |
| Panel de control            | 298 | Datos técnicos            | 316 |
| Antes del primer uso        | 299 | Eficiencia energética     | 316 |
| Uso diario                  | 300 | Aspectos medioambientales | 318 |
| Funciones de reloj          | 307 | Garantía IKEA             | 318 |
| Uso de accesorios           | 308 |                           |     |

Salvo modificaciones.

## Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos,

lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- 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

### Installation



**ADVERTENCIA!** Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

### Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni el cable de alimentación durante la instalación o el uso del aparato. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo. Utilice el disyuntor de protección exclusivo contra sobrecorrientes con un contacto de 3 mm o más con certificación BSIM y colóquelo en un lugar donde el usuario pueda utilizarlo.

## Uso



**ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que puede salir aire caliente o vapores inflamables procedentes de los ingredientes alimentarios.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.

- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



**ADVERTENCIA!** Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## Limpieza y mantenimiento



**ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.



- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## Iluminación interna



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso

doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

## Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## Eliminación



**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden atrapados dentro del aparato.
- **Material de embalaje:**  
Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están marcadas con abreviaturas internacionales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los recipientes proporcionados para este fin en su centro local de gestión de residuos.

## Instalación



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

## Montaje



Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

## Instalación eléctrica

**⚠ ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

**i** El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

Este horno solo se suministra con un cable de alimentación.

## Cable

Tipos de cables aplicables para instalación o sustitución:

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

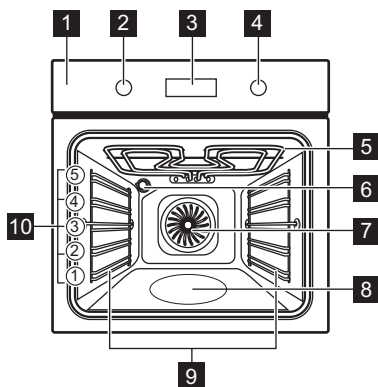
Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

## Descripción del producto

### Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control

- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 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 .

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: Ajustes                                                                                                   |
|  | Calentamiento rápido está activado.                                                                                |
|  | La cocción al vapor está activa.                                                                                   |
|  | Avisador está activado.                                                                                            |
|  | 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.

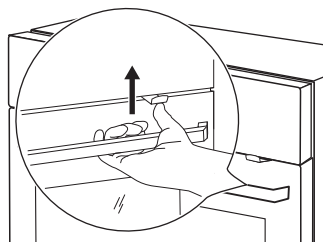
### Bloqueo de seguridad mecánico para niños

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.

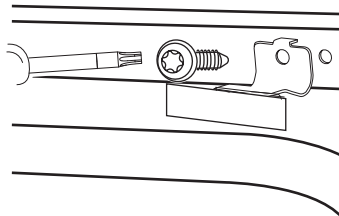
1. Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños.
2. Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aire caliente</b><br>Para asar carne y hornear tartas y bizcochos. Ajuste una temperatura más baja que para la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Cocción convencional</b><br>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.                                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>SteamBake / Limpieza con agua</b><br>Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y una corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte Limpieza y mantenimiento para obtener más información sobre Limpieza con agua. |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Congelados</b><br>Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Función Pizza</b><br>Para hornear pizza y otros platos que requieren más calor por abajo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Calor inferior</b><br>Para dorar y conseguir una base crujiente. Utilice el nivel de parrilla más bajo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Horneado húmedo + ventilador</b><br>Esta función está diseñada para optimizar el aprovechamiento del calor al hornear en un solo nivel. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. Es posible que la potencia calorífica se reduzca. Para obtener más información, consulte «Notas sobre Horneado húmedo + ventilador» en el capítulo «Uso diario». |
|  | <b>Grill</b><br>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>Grill turbo</b><br>Para asar porciones grandes de carne, incluidas 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** 

Cocción asistida el submenú consta 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 para las funciones de cocción .
- 2. Gire el mando de control para seleccionar  y 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             |  <b>2; bandeja</b><br>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 |   <b>3; fuente de asado en parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |

|     | Plato                                                                                   | Peso                                 | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P5  | <b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg                           |  <b>2</b> ; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.                                                                                                   |
| P6  | <b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)                                               | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm   |  <b>2</b> ; <b>bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                      |
| P7  | <b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)                                                 |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P8  | <b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P9  | <b>Filete de ternera, poco hecho</b> (cocción lenta)                                    | 0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm |  <b>2</b> ; <b>bandeja</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                                      |
| P10 | <b>Filete de ternera, en su punto</b> (cocción lenta)                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P11 | <b>Filete de ternera, hecho</b> (cocción lenta)                                         |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| P12 | <b>Asado de ternera</b> (por ejemplo, el hombro)                                        | 0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm   |   <b>2</b> ; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. Asado cubierto. |
| P13 | <b>Cerdo asado en el cuello o en el hombro</b>                                          | 1.5 - 2 kg                           |   <b>2</b> ; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Añada 200 ml de líquido a la fuente de asado.                                                                  |
| P14 | <b>Cerdo desmigado</b> (cocción lenta)                                                  | 1.5 - 2 kg                           |  <b>2</b> ; <b>bandeja</b><br>Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.                                                                                                                                     |
| P15 | <b>Lomo de cerdo, fresco</b>                                                            | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm   |  <b>2</b> ; fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.                                                                                                                |

|     | Plato                              | Peso                                     | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P16 | <b>Costillas de cerdo</b>          | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  <b>3 bandeja honda</b><br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.                                                                                        |
| P17 | <b>Pierna de cordero con hueso</b> | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm       |  <b>2 fuente de asado encendida bandeja de hornear</b><br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.                                                                                         |
| P18 | <b>Pollo entero</b>                | 1 - 1.5 kg; fresco                       |   <b>2;</b> 200 ml; estofado en <b>bandeja</b><br>Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. |
| P19 | <b>Medio pollo</b>                 | 0.5 - 0.8 kg                             |  <b>3; bandeja de hornear</b>                                                                                                                                                                                                |
| P20 | <b>Pechuga de pollo</b>            | 180 - 200 g por trozo                    |   <b>2 cazuela sobre parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.                                             |
| P21 | <b>Muslos de pollo, frescos</b>    | -                                        |  <b>3; bandeja</b><br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.                                                                                                     |
| P22 | <b>Pato entero</b>                 | 2 - 3 kg                                 |   <b>2;</b> fuente de asado en <b>parrilla</b><br>Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.     |
| P23 | <b>Ganso entero</b>                | 4 - 5 kg                                 |   <b>2; bandeja honda</b><br>Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.                       |
| P24 | <b>Pastel de carne</b>             | 1 kg                                     |  <b>2; parrilla</b>                                                                                                                                                                                                        |
| P25 | <b>Pescado entero, al grill</b>    | 0.5 - 1 kg por pescado                   |  <b>2; bandeja</b><br>Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.                                                                                                                                    |
| P26 | <b>Filete de pescado</b>           | -                                        |   <b>3 cazuela sobre parrilla</b>                                                                                                       |
| P27 | <b>Tarta de queso</b>              | -                                        |  <b>2;</b>  28 cm molde desmontable en la <b>bandeja de rejilla</b>                                                                     |
| P28 | <b>Tarta de manzana</b>            | -                                        |   <b>2;</b>  100 - 150 ml; <b>bandeja</b>            |



|     | Plato                                                    | Peso         | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P29 | <b>Tarta de manzana</b>                                  | -            |  <b>2</b> ; forma de pastel en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | <b>Pastel de manzana</b>                                 | -            |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml;  22 cm forma de pastel en la <b>parrilla</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                          | 2 kg de masa |  <b>3 bandeja honda</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P32 | <b>Muffins</b>                                           | -            |   <b>2</b> ;  100 - 150 ml; bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>                                                                             |
| P33 | <b>Pastel de hogaza</b>                                  | -            |  <b>2</b> ; molde de pan en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P34 | <b>Patatas al horno</b>                                  | 1 kg         |  <b>2</b> ; <b>bandeja</b><br>Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.                                                                                                                                                                                                                                             |
| P35 | <b>Porciones</b>                                         | 1 kg         |  <b>3</b> ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear<br>Corte las patatas en trozos.                                                                                                                                                                                                                                     |
| P36 | <b>Verduras al grill</b>                                 | 1 - 1.5 kg   |  <b>3</b> ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear<br>Corte las verduras en trozos.                                                                                                                                                                                                                                    |
| P37 | <b>Croquetas, congeladas</b>                             | 0.5 kg       |  <b>3</b> ; <b>bandeja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P38 | <b>Pomos congelados</b>                                  | 0.75 kg      |  <b>3</b> ; <b>bandeja</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P39 | <b>Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca</b> | 1 - 1.5 kg   |  <b>2</b> ; cazuela sobre <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| P40 | <b>Patatas gratinadas</b> (patatas crudas)               | 1 - 1.5 kg   |  <b>1</b> ; cazuela sobre <b>parrilla</b><br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                                                                                                                                   |
| P41 | <b>Pizza fresca y fina</b>                               | -            |   <b>2</b> ;  100 ml; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear                                                                                   |
| P42 | <b>Pizza fresca, gruesa</b>                              | -            |   <b>2</b> ; <b>bandeja</b> forrada con papel de hornear                                                                                                                                                                               |
| P43 | <b>Quiche</b>                                            | -            |  <b>2</b> ; molde de hornear en la <b>parrilla</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|     | Plato                                      | Peso   | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|--------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P44 | <b>Baguette / chapata / pan blanco</b>     | 0.8 kg |   2;  100 ml; <b>bandeja de hornear</b> forrada con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| P45 | <b>Pan integral / centeno / pan oscuro</b> | 1 kg   |   2;  100 ml; <b>bandeja para hornear</b> forrada con papel de hornear/ <b>molde de pan sobre parrilla</b>         |

### 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 |

|    | Ajuste                      | Valor                 |
|----|-----------------------------|-----------------------|
| 04 | Volumen del timbre          | 1 - 4                 |
| 05 | Tiempo de funcionamiento    | Encendido/<br>Apagado |
| 06 | Luz                         | Encendido/<br>Apagado |
| 07 | Calentamiento rápido        | Encendido/<br>Apagado |
| 08 | Modo demostración           | -                     |
| 09 | Versión del software        | Comprobar             |
| 10 | Restaurar todos los ajustes | Sí / No               |

## Funciones de reloj

### Descripción de las funciones del temporizador

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Avisador</b>                 | 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. |
| <br><b>Tiempo de cocción</b>        | Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.                                           |
| <br><b>Inicio retardado</b>         | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.                                                                                                                                               |
| <br><b>Tiempo de funcionamiento</b> | 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 .

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.

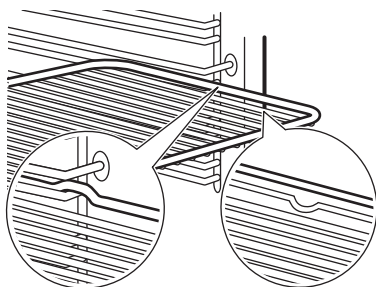
## Uso de accesorios

**⚠ ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### Inserción de accesorios

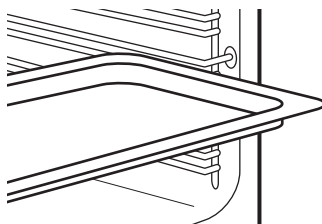
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

#### 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.

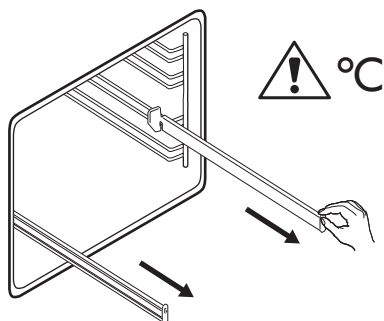
### Uso de: Carriles telescópicos

- i** Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.

Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

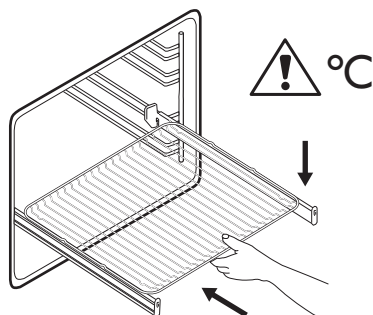
- ⚠ PRECAUCIÓN!** No limpie los carriles telescópicos con el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

1. Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.



2. Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles

telescopícos 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

Quando 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.

Símbolos utilizados en las tablas:

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | Tipo de comida       |
|  | Funciones de cocción |
|  | Temperatura          |
|  | Accesorio            |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Posición de la parrilla |
|  | Tiempo de cocción (min) |
|  | Información adicional   |

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 16 piezas                                                          | bandeja o bandeja honda                                                             | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 20 - 30                                                                             |
| Rollitos, 9 piezas                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                             | 180                                                                                 | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                             |
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                            | parrilla                                                                            | 220                                                                                 | 2                                                                                   | 10 - 15                                                                             |
| Brazo de gitano                                                                     | bandeja o bandeja honda                                                             | 170                                                                                 | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                             |
| Brownie                                                                             | bandeja o bandeja honda                                                             | 175                                                                                 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |
| Soufflé, 6 piezas                                                                   | ramekin cerámico sobre parrilla                                                     | 200                                                                                 | 3                                                                                   | 25 - 30                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sup>1)</sup>                      | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | 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 <sup>1)</sup>                                                            | 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. Limpie

y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

- 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



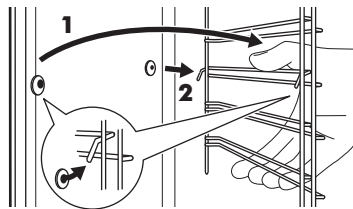
Para la función: SteamBake limpia el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.

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 con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.
2. Ajuste la función .
3. Ajuste la temperatura a 90°C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

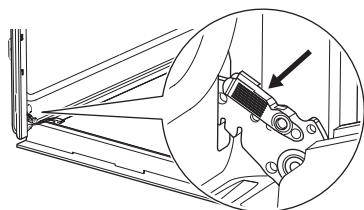
### Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

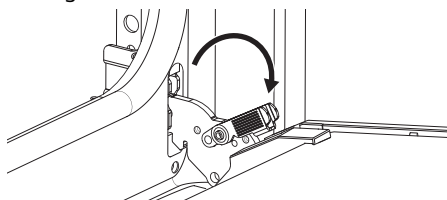


**PRECAUCIÓN!** No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

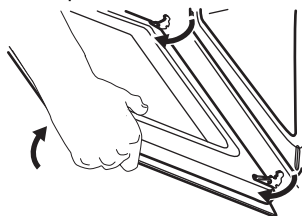
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.

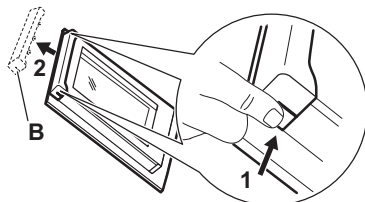


3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



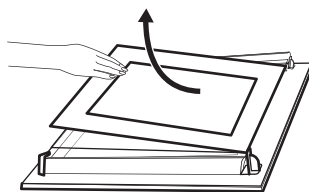
4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

5. Sujete el marco de la puerta **B** 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. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal, la moldura de la puerta y la puerta del horno, y cierra los pestillos de ambas bisagras.

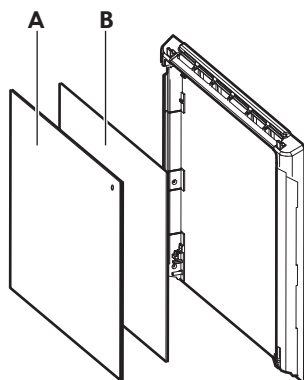
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto.

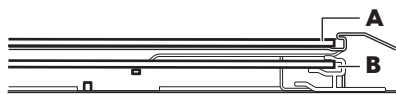
Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



Asegúrese de fijar correctamente el panel de vidrio central en los puntos de sujeción.



## 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.         | 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.                                                  |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| La pantalla muestra 00:00.         | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                      |

| Problema                                   | Comprueba si...                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| El agua se sale del gofrado de la cavidad. | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad. |

**i** 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<br>Alto<br>Fondo | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Área de la bandeja     | 1438 cm <sup>2</sup>   |                            |
| Resistencia superior   | 2300 W                 |                            |
| Resistencia inferior   | 1000 W                 |                            |
| Grill                  | 2300 W                 |                            |
| Anillo                 | 2400 W                 |                            |
| Potencia total         | 2990 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.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

|                                                                                      |                                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                                                 | IKEA                                         |         |
| Identificación del modelo                                                            | FRILLESBO 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                                                 | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                                                      | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1. |                                              |         |

Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energía en modo de espera                                                                 | 0,8 W  |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |
| El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.                       |        |

Consejos de optimización

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

- Utilice recipientes de cocina de metal así como moldes y contenedores oscuros no reflectantes .
- No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.
- Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

### **Cocción con ventilador**

Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador (solo en algunos modelos).

### **Calor residual**

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

## **Aspectos medioambientales**

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los

aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## **Garantía IKEA**

### **Si desea reclamar la garantía de su producto o solicitar asistencia técnica**



Por favor, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de IKEA. Encontrará el enlace al portal de autoservicio o el número de teléfono en [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Para completar su solicitud de reparación en el portal de autoservicio y facilitar la búsqueda de información sobre su producto o de las piezas de repuesto relacionadas con él, le rogamos que anote el número de artículo IKEA (8 dígitos) y el número de serie que figura en la etiqueta del producto.

### **¡CONSERVE EL DOCUMENTO DE COMPRA / ENTREGA!**

Es su comprobante de compra y sin él no será válida la garantía. El recibo incluye también el nombre y el número de artículo de IKEA (8 dígitos) de cada uno de los aparatos que ha comprado.

Lea atentamente la documentación técnica proporcionada con su aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

## Innehåll

|                        |     |                         |     |
|------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Säkerhetsinformation   | 319 | Ytterligare funktioner  | 333 |
| Säkerhetsanvisningar   | 321 | Råd och tips            | 334 |
| Installation           | 323 | Underhåll och rengöring | 337 |
| Produktbeskrivning     | 324 | Felsökning              | 339 |
| Kontrollpanel          | 324 | Tekniska data           | 340 |
| Före första användning | 325 | Energieffektivitet      | 340 |
| Daglig användning      | 326 | Miljöskydd              | 342 |
| Klockfunktioner        | 331 | Garanti från IKEA       | 342 |
| Använda tillbehören    | 332 |                         |     |

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.

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- **WARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.



- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

## Säkerhetsanvisningar

### Installation

**⚠ WARNING!** Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

### Elanslutning

**⚠ WARNING!** Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.

- Se till att inte skada stickkontakten eller kabeln under installation eller användning av produkten. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred. Använd den exklusiva överströmsskyddsbrytaren med en kontakt på 3 mm eller mer som är certifierad av BSMI och placera den på en plats där användaren kan använda den.

### Använd

**⚠ WARNING!** Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.

- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under användning, eftersom varm luft och brandfarliga ångor från ingredienserna kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



**VARNING!** Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.

- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## 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, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## Invärdig belysning



**VARNING!** Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda

att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

Avfallshantering

 **WARNING!** Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras på rätt sätt.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att förhindra att barn och husdjur fastnar i produkten.
- **Förpackningsmaterial:**  
Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är märkta med internationella förkortningar som PE, PS etc. Kassera förpackningsmaterialet i de behållare som tillhandahålls för detta ändamål på din lokala avfallshanteringsanläggning.

Installation

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

 Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

 **WARNING!** Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

 Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Tillämpliga kabeltyper för installation eller utbyte:

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

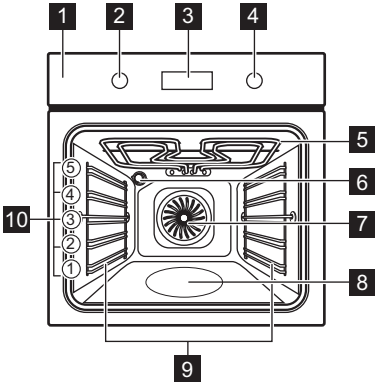
För kabeldelen, se den totala effekten på produktdekalen. Se även tabellen:

| Total effekt (W) | Kabelarea (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|------------------------------|
| 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 - Behållare för vattenrengöring
- 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**.

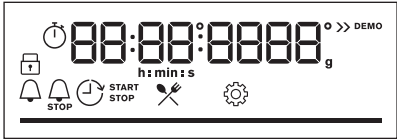
Översikt av kontrollpanelen

|  |                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------|
|  | 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: Inställningar       |
|  | Snabbuppvärmning är aktiverad. |
|  | Ångtillagning är aktiverad.    |
|  | Tidur är aktiverad.            |
|  | 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

 **WARNING!** 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 mildt rengöringsmedel.

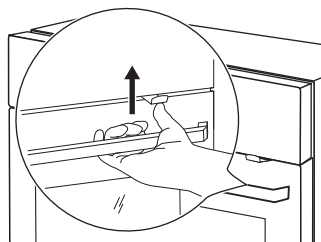
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

### Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett mekaniskt barnlås monterat. Det är lucklåset på ugnens högra sida, under kontrollpanelen.

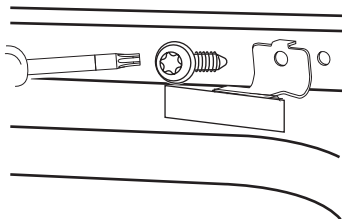
Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat:

1. Tryck och håll upp barnlåset.
2. Dra i luckhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset.



Så här tar du bort barnlåset:

1. Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnnyckeln som medföljer ugnen.
2. Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset.



## Daglig användning

**⚠ VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Tillagningsfunktioner

|  |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Tillagning med varmluft</b><br>För att steka kött och baka tårter. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme eftersom fläkten fördelar värmen jämnt över ugnens insida.                                                                     |
|  | <b>Över-/undervärme</b><br>Bakning och stekning på en ugnsnivå.                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>SteamBake / Aqua Clean</b><br>För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.<br>Se Underhåll och rengöring för mer information om Aqua Clean. |
|  | <b>Frost mat</b><br>För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.                                                                                                                                                |
|  | <b>Pizza/Paj</b><br>Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Undervärme</b><br>Bryna och få en fräsigt botten. Använd den lägsta ugnsnivån.                                                                                                                                                                         |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Bakning med fukt</b><br>Den här funktionen är till för att optimera värmeanvändningen på en bakningsnivå. När du använder den här funktionen kan temperaturen i uti produkten skilja sig från den inställda temperaturen. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning och anvisningar om: Bakning med fukt. |
|  | <b>Grill</b><br>För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Varmluftsgrillning</b><br>För att steka större köttstycken eller fågelkött med ben på en ugnsnivå. För att bryta och göra gratänger.                                                                                                                                                                                                                    |

**i** 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

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

- 1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
- 2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck 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         | <b>2; bakplåt</b><br>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 | <b>3; ugnsform på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                              |
| P5  | Rostbiff/bräse-rad (Hel entreco-te, innanlår, fransyska)) | 1.5 - 2 kg                              | <b>2; ugnsform på galler</b><br>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         | <b>2; bakplåt</b><br>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       | <b>2; bakplåt</b><br>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         | <b>2; ugnsform på galler</b><br>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                              | <b>2; ugnsform på galler</b><br>Tillsätt 200 ml vätska i ugnsformen.                                                          |



|     | Maträtt                                    | Vikt                                             | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Pulled pork</b><br>(långsam tillagning) | 1.5 - 2 kg                                       |  <b>2; bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.                                                                                                       |
| P15 | <b>Fläskkarré, färsk</b>                   | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar                  |  <b>2; ugnsform på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.                                                                                                |
| P16 | <b>Revben från gris</b>                    | 2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll |  <b>3 långpanna</b><br>Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                |
| P17 | <b>Lammfiol med ben</b>                    | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar                  |  <b>2; stekfat på bakplåt</b><br>Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.                                                                                                      |
| P18 | <b>Hel kyckling</b>                        | 1 - 1.5 kg; färska                               |   <b>2; 200 ml; ugnsrätt på bakplåt</b><br>Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| P19 | <b>Halv kyckling</b>                       | 0.5 - 0.8 kg                                     |  <b>3; bakplåt</b>                                                                                                                                                                               |
| P20 | <b>Kycklingbröst</b>                       | 180 - 200 g per styck                            |   <b>2; stekgryta på galler</b><br>Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.                              |
| P21 | <b>Kycklinglår, färska</b>                 | -                                                |  <b>3; bakplåt</b><br>Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.                                                                                     |
| P22 | <b>Hel anka</b>                            | 2 - 3 kg                                         |   <b>2; ugnsform på galler</b><br>Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.       |
| P23 | <b>Hel gås</b>                             | 4 - 5 kg                                         |   <b>2; traktörpanna</b><br>Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.        |
| P24 | <b>Köttfärslimpa</b>                       | 1 kg                                             |  <b>2; galler</b>                                                                                                                                                                              |
| P25 | <b>Hel fisk grillad</b>                    | 0.5 - 1 kg per fisk                              |  <b>2; bakplåt</b><br>Fyll fisken med smör, kryddor och örter.                                                                                                                                 |
| P26 | <b>Fiskfilé</b>                            | -                                                |   <b>3; stekgryta på galler</b>                                                                             |

|     | Maträtt                                                 | Vikt        | Ugnsnivå / tillbehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|---------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P27 | <b>Cheesecake</b>                                       | -           |  2;  28 cm springform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                |
| P28 | <b>Äppelkaka</b>                                        | -           |   2;  100 - 150 ml; <b>bakplåt</b>                                                                                                   |
| P29 | <b>Äppelpaj</b>                                         | -           |  2; pajform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| P30 | <b>Äppelpaj</b>                                         | -           |   2;  100 - 150 ml;  22 cm pajform på <b>galler</b> |
| P31 | <b>Brownies</b>                                         | 2 kg av deg |  3; <b>långpanna</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| P32 | <b>Muffins</b>                                          | -           |   2;  100 - 150 ml; muffinsbricka på <b>galler</b>                                                                                   |
| P33 | <b>Sockerkaka</b>                                       | -           |  2; brödform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P34 | <b>Bakad potatis</b>                                    | 1 kg        |  2; <b>bakplåt</b><br>Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.                                                                                                                                                                                                                                       |
| P35 | <b>Klyftor</b>                                          | 1 kg        |  3; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Skär potatisen i bitar.                                                                                                                                                                                                                                 |
| P36 | <b>Grillade grönsaker</b>                               | 1 - 1.5 kg  |  3; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper<br>Skär grönsakerna i bitar.                                                                                                                                                                                                                               |
| P37 | <b>Kroketter, frysta</b>                                | 0.5 kg      |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P38 | <b>Pommes frites, frysta</b>                            | 0.75 kg     |  3; <b>bakplåt</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| P39 | <b>Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor</b> | 1 - 1.5 kg  |  2; ugnsrätt på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| P40 | <b>Potatisgratäng (rå potatis)</b>                      | 1 - 1.5 kg  |  1; ugnsrätt på <b>galler</b><br>Vänd rätten efter halva tillagningstiden.                                                                                                                                                                                                                           |
| P41 | <b>Färsk pizza, tunn</b>                                | -           |   2;  100 ml; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper                                                                          |
| P42 | <b>Färsk pizza, tjock</b>                               | -           |   2; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper                                                                                                                                                                      |
| P43 | <b>Quiche</b>                                           | -           |  2; bakform på <b>galler</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|     | Maträtt                           | Vikt   | Ugnsnivå / tillbehör                                                                          |
|-----|-----------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| P44 | Baguette/ciabat-<br>ta/ljust bröd | 0.8 kg | 2;  100 ml; <b>bakplåt</b> täckt med bak-<br>plåtspapper<br>Mer tid behövs för ljust bröd.    |
| P45 | Helkorn/<br>rågbröd/mörkt<br>bröd | 1 kg   | 2;  100 ml; <b>bakplåt</b> täckt med bak-<br>plåtspapper/avlång brödform på <b>ett galler</b> |

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<br>display | 1 - 5 |

|    | Inställning                       | Värde                                 |
|----|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 03 | Knappljud                         | 1 - Pip, 2 -<br>Klick, 3 - Ljud<br>av |
| 04 | Ljudsignal volym                  | 1 - 4                                 |
| 05 | Upptimer                          | På/Av                                 |
| 06 | Belysning                         | På/Av                                 |
| 07 | Snabbuppvärm-<br>ning             | På/Av                                 |
| 08 | Demoläge                          | -                                     |
| 09 | Programversion                    | Kontrollera                           |
| 10 | Återställ alla in-<br>ställningar | Ja/Nej                                |

Klockfunktioner

Beskrivning av timer-funktioner

|                                 |                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidur</b>                | För att ställa in en timer. När<br>den inställda tiden har gått ges<br>en ljudsignal. Denna funktion<br>påverkar inte produktens funk-<br>tion och kan ställas in när som<br>helst. |
| <br><b>Tillag-<br/>ningstid</b> | För att ställa in tillagningsti-<br>den. När den inställda tiden<br>har gått ges en ljudsignal och<br>tillagningsfunktionen stängs<br>automatiskt av.                               |

|                                     |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tidsför-<br/>dröjd start</b> | För att fördröja tillagningens<br>start- och/eller sluttid.                                                                                                                  |
| <br><b>Upptimer</b>                 | För att visa hur länge produk-<br>ten är påslagen. Maximalt är<br>23 t 59 min. Denna funktion<br>påverkar inte produktens funk-<br>tion och kan ställas in när som<br>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 .
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**.

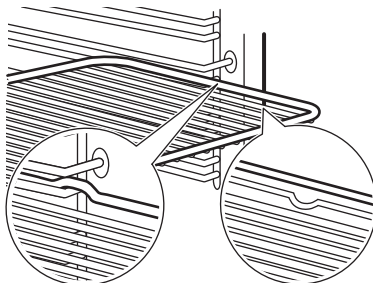
## Använda tillbehören

 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Sätta in tillbehör

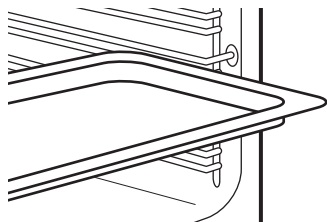
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkär! glider av.

### Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

#### Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

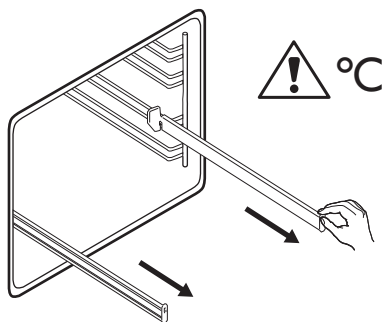
#### Använda: Teleskopskenor

-  Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

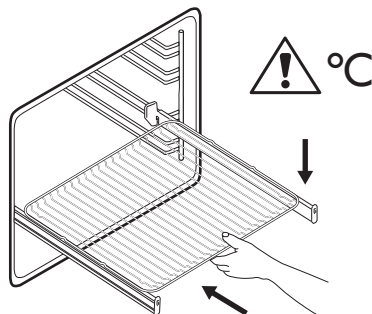
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.

-  **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.

Symbolerna som används i tabellerna:

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Typ av mat          |
|  | Tillagningsfunktion |
| °C                                                                                  | Temperatur          |
|  | Tillbehör           |

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Ugnsnivå                |
|  | Tillagningstid (min)    |
|  | Ytterligare information |

Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformer** – 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                                                                             |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                           |
| Tarteletter, 8 st                                                                 | långpanna eller djup form                                                         | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <sup>1)</sup>                                  | Över-/undervärme                                                                  | Galler                                                                            | 1                                                                                 | 170       | 25 - 35                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm <sup>1)</sup>                                  | Tillagning med varmluft                                                           | Galler                                                                            | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm <sup>1)</sup>                                  | 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 <sup>1)</sup>                                                         | Grill                                                                             | Galler                                                                            | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

1) Förvärm produkten i 10 minuter.



## Underhåll och rengöring

**⚠ VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

### Anvisning för rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengör och kontrollera ugnsutrymmets lucktätning.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

#### För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

### Rengöring av ugnens bottenfördjupning

Rengör bottenfördjupningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

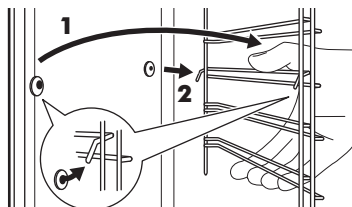
- i** För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.

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.

### Aqua Clean

Med denna rengöringsprocedur används fukt för att lossa fett och matpartiklar från ugnen.

1. Häll vatten i ugnsbottens hållighet: 200 ml.
2. Ställ in funktionen .
3. Ställ in temperaturen på 90°C.
4. Låt produkten vara igång i 30 min.
5. Stäng av produkten.
6. Vänta tills ugnen är kall. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

## Demontering och montering av luckan

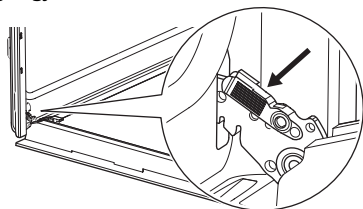
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.



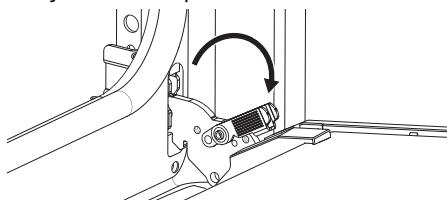
### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

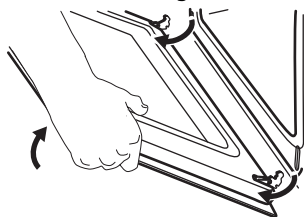
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



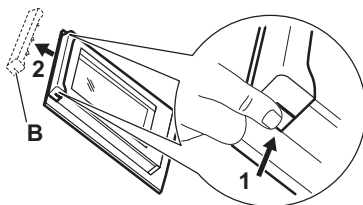
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



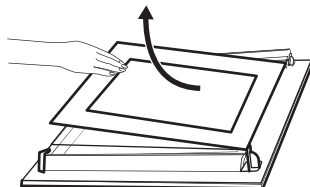
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



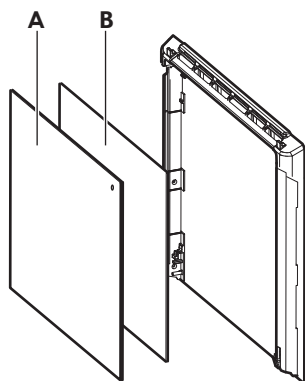
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll luckans glaspaneler i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja med den yttre panelen. Se till att glaspanelerna glider i skårrorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan och fäst spärrarna på båda gångjärnen. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (**A** och **B**) i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. De olika glaspanelerna ser olika ut för enklare demontering och återmontering.

Sidan med det screentryckta området skall sitta på luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zonerna med screenprinting inte är knottrig när du vidrör den.

När det har monterats rätt hörs ett klick från lucklisten.



Se till att montera den mittre glaspanelen rätt.



### 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.  | 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.                                               |
| Luckans tätning är skadad. | och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. |
| Displayen visar 00:00.     | Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.                   |

| Problem                                   | Kontrollera om...                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen. | Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. |

**i** 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.

Tipskylten 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<br>Höjd<br>Djup | 480 mm<br>361 mm<br>416 mm |
| Område på bakplåten         | 1438 cm <sup>2</sup>  |                            |
| Värmeelement för övervärme  | 2300 W                |                            |
| Värmeelement för undervärme | 1000 W                |                            |
| GRILL                       | 2300 W                |                            |
| Ring                        | 2400 W                |                            |
| Totalmärkning               | 2990 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 106.002.47<br>FRILLESBO 506.217.09 |         |
| 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                                                      | FRILLESBO 106.002.47                         | 30.7 kg |
|                                                            | FRILLESBO 506.217.09                         | 30.7 kg |
| Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.              |                                              |         |

Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Effektförbrukning i viloläge                                                              | 0,8 W  |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 20 min |
| Produkten har testats enligt: EN 50564.                                                   |        |

Optimeringstips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

**Tillagning med varmluft**  
Använd om möjligt varmluftsfunktionen (endast utvalda modeller).

**Restvärme**

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

**Varmhållning**

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

**Laga mat med släckt belysning**

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

## Miljöskydd

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter som är

märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

## Garanti från IKEA

**Om du vill göra anspråk på din produktgaranti eller få produktsupport**

Kontakta kundtjänsten på IKEA. Du hittar länken till självbetjäningssportalen eller telefonnumret på [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

För att du ska kunna slutföra din serviceförfrågan i självbetjäningssportalen och lättare hitta information om din produkt eller reservdelar till den, ber vi dig att anteckna artikelnumret från IKEA (8 siffror) och serienumret som finns på produktetiketten.

**SPARA INKÖPS- OCH LEVERANSKVITTOT!**

Det är ditt inköpsbevis. Garantin gäller inte utan det. På kvittot visas även namnet och artikelnumret från IKEA (8 siffror) för varje produkt som köpts.

Vi ber dig att noga läsa igenom den tekniska dokumentationen som medföljer produkten innan du kontaktar oss.





701131137-B-412026

