

FORNEBY

DK

NL

GB

FI

FR

DE

GR

IS

IT

NO

PT

ES

SE



Design and Quality
IKEA of Sweden



DANSK

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



NEDERLANDS

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



ENGLISH

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



SUOMI

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



FRANÇAIS

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



DEUTSCH

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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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



ÍSLENSKA

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



ITALIANO

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



NORSK

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



PORTUGUÊS

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



ESPAÑOL

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



SVENSKA

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

| | |
|-------------------|------------|
| DANSK | 6 |
| NEDERLANDS | 36 |
| ENGLISH | 67 |
| SUOMI | 97 |
| FRANÇAIS | 127 |
| DEUTSCH | 159 |
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | 191 |
| ÍSLENSKA | 225 |
| ITALIANO | 255 |
| NORSK | 287 |
| PORTUGUÊS | 317 |
| ESPAÑOL | 350 |
| SVENSKA | 382 |

Indholdsfortegnelse

| | | | |
|-----------------------|----|------------------------------|----|
| Om sikkerhed | 6 | Ekstrafunktioner | 23 |
| Sikkerhedsanvisninger | 7 | Råd og tips | 24 |
| Installation | 10 | Vedligeholdelse og rengøring | 27 |
| Produktbeskrivelse | 11 | Fejlfinding | 32 |
| Betjeningspanel | 11 | Tekniske data | 33 |
| Før brug første gang | 12 | Energieffektiv | 33 |
| Daglig brug | 13 | Menustruktur | 35 |
| Urfunktioner | 20 | Miljøhensyn | 35 |
| Brug af tilbehøret | 21 | | |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Om sikkerhed

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

Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

Generel sikkerhed

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

Sikkerhedsanvisninger

Installation



ADVARSEL! Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før montering af apparatet kontrolleres, om ovenlugen åbner uden modstand.

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

El-forbindelse



ADVARSEL! Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

Brug

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

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

⚠ ADVARSEL! Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.

- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

Vedligeholdelse og rengøring

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

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskiift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Lågen er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt og madrester i apparatet kan skabe brand.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på emballagen.

Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød.


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

- apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
 - Brug kun lamper med de samme specifikationer.

Service


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

Bortskaffelse

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


- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågen, så børn og kæledyr ikke kan blive lukket inde i apparatet.
- **Emballage:**
Emballagen kan genbruges. Plastikdele er mærket med internationale forkortelser, f.eks. PE, PS, osv. Aflever emballagen i de rette affaldsbeholdere på kommunens genbrugsplads.

Installation

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


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

Montering


-  Se Monteringsvejledningen vedr. installation.

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

Elektrisk installation

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

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

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

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

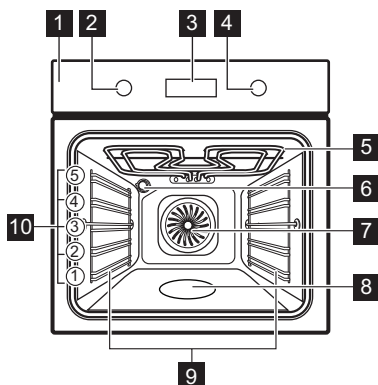
Ovnen er kun forsynet med en netledning.

Kabel

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning:

Produktbeskrivelse

Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Skærm
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnperæ
- 7 Blæser
- 8 Prægning i ovnrum
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriiler







Tilbehør

- **Grillrist** x 1
Til kogegrej, kageforme, stege.
- **Bageplade** x 1
Til kager og småkager.
- **Grill / bradepande** x 1

- Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Teleskopskinner** x 1 sæt
Til hylder og plader.

Betjeningspanel

Oversigt over betjeningspanel

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timer | Hurtig opvarmning | Lys | Lås | Bekræft indstilling | Tryk | Drej knappen |
| Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. | | | | | | |
| Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet. | | | | | | |

Skærm

| | |
|--|---------------------------------|
| <p>00:00:0000 o >> DEMO h: min : s g</p> | Display med vigtige funktioner. |
|--|---------------------------------|

Displaylamper

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




Før brug første gang

ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Indledende rengøring

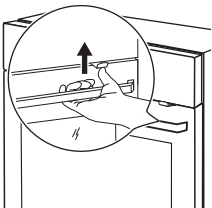
| Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles: | | | |
|--|--|--|--|
| | | | 00:00 Indstil tid. Tryk på: OK |

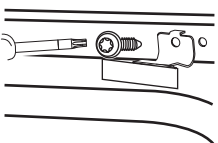
Indledende forvarmning

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


Anvendelse: Mekanisk børnesikring

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


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

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

Daglig brug





 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Sådan indstilles: Ovnfunktioner

| | |
|---|--|
| Trin 1 | Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion. |
| Trin 2 | Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen. |
|  - tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner. | |

Tilberedning med damp



Sørg for, at ovnen er kold.









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


Når tilberedningen med damp slutter:

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

Ovnfunktioner

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

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

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

Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

IEC/EN 60350-1

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes,






og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.

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





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

Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

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


| Til nogle retter kan du også tilberede med: | | • Vægtautomatik | |
|---|---|---|---|
| Trin 1 | Trin 2 | Trin 3 | Trin 4 |
|  |  |  |  |
| ☰ |  | P1 - P45 | OK |
| Åbn menuen. | Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK. | Vælg retten. Tryk på: OK | Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen. |








Hjælp til tilberedning

















| Forklaring | |
|---|--|
|  | Vægtautomatik tilgængelig. |
|  | Mængden af vand til dampfunktionen. |
|  | Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen. |
|  | Ribbe. |

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







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

| | Ret | Vægt | Ribbe/Tilbehør |
|----------|--------------------------|---|--|
| 1 | Roastbeef, rød | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker |  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet. |
| 2 | Roastbeef, rosa i midten | | |
| 3 | Roastbeef, gennemstegt | | |
| 4 | Steak, medium | 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver |   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet. |

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





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

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




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







Urfunktioner








Urfunktioner











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

Sådan indstilles: Urfunktioner


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

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

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

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

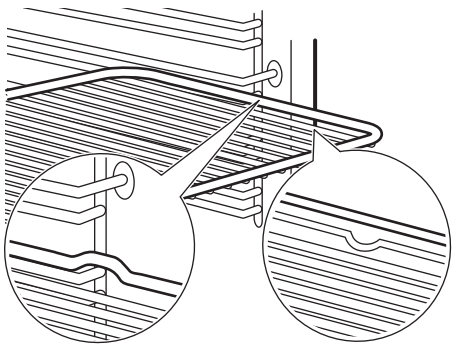
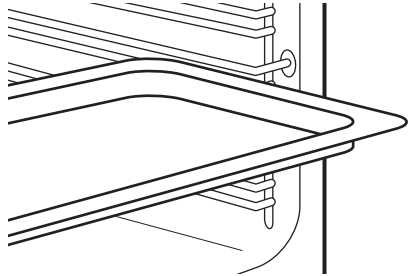
Brug af tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.


antivippe-anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Isætning af tilbehør


En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også

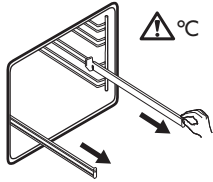
| | |
|--|---|
| <p>Grillrist: Skub risten mellem ovnribsbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.</p> |  |
| <p>Bageplade / Dyb bradepande: Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribsbens skinner.</p> |  |

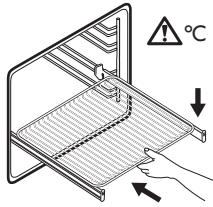
Anvendelse: teleskopskinner

-  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.

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Trin 1</p> | <p>Træk højre og venstre teleskopskinner ud.</p> |  |
|----------------------|--|---|

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



Ekstrafunktioner



Lås

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

Automatisk slukning

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

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

|  (°C) |  (t) |
|---|--|
| 250 - maksimum | 3 |

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

Køleblæser

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

Råd og tips






Anbefalinger til tilberedning








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

Fugtig varmluft

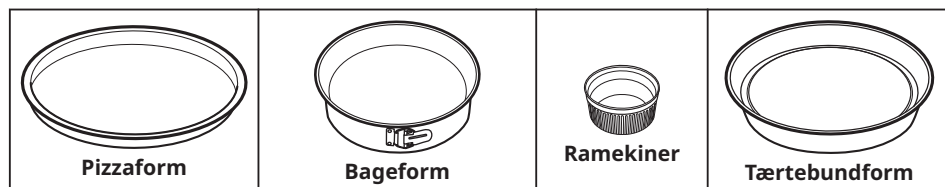
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

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

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| 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, 0,5 kg | bageplade eller brade- pande | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Småkager, 16 stk. | bageplade eller brade- pande | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroner, 24 stk. | bageplade eller brade- pande | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stk. | bageplade eller brade- pande | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Madtærte, 20 stk. | bageplade eller brade- pande | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Småkager af mør- dej, 20 stk. | bageplade eller brade- pande | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Små tærter, 8 stk. | bageplade eller brade- pande | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Grøntsager, po- cherede, 0,4 kg | bageplade eller brade- pande | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisk omelet | pizzaform på rist | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Grøntsager fra Middelhavslande- ne, 0,7 kg | bageplade eller brade- pande | 180 | 4 | 25 - 30 |

Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

















| | | | |
|--|--|--|--|
| Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter | Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter | Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde | Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter |
|--|--|--|--|

Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Små kager i form, 20 stk./plade | Over-/undervarme | Bageplade | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Små kager i form, 20 stk./plade | Varmluft | Bageplade | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Små kager i form, 20 stk./plade | Varmluft | Bageplade | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm | Over-/undervarme | Grillrist | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Æbletærte, 2 forme Ø20 cm | Varmluft | Grillrist | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm | Over-/undervarme | Grillrist | 2 | 170 | 40 - 50 | Forvarm ovnen i 10 min |




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

Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL! Se kapitlerne om sikkerhed.

Bemærkninger om rengøring

| | |
|--|---|
|  <p>Rengøringsmidler</p> | Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør og kontrollér dørpakningen omkring ovnrumsramme. |
| | Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader. |
| | Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel. |
|  <p>Hverdagsbrug</p> | Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand. |
| | Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug. |
|  <p>Tilbehør</p> | Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen. |
| | Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter. |

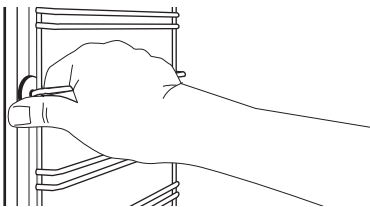
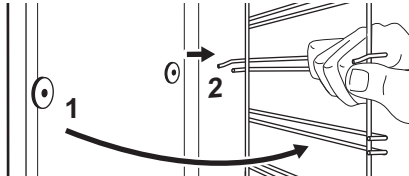
Rengøring: Prægning i ovnrum

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

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

Fjernelse: Ovnribber

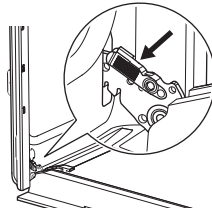
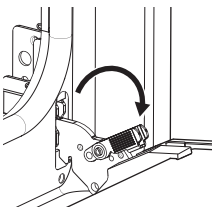
Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

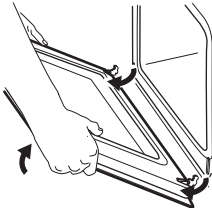

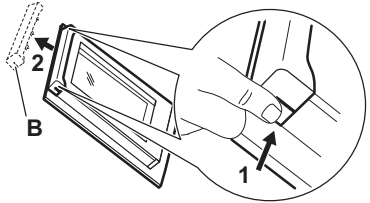
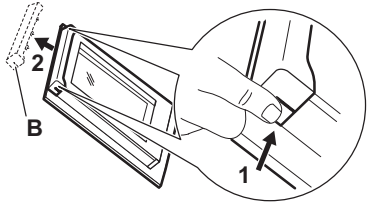
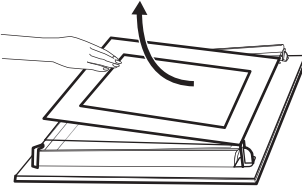
| | | |
|---------------|---|---|
| Trin 1 | Sluk for ovnen, og vent, til den er kold. |  |
| Trin 2 | Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen. | |
| Trin 3 | Træk den bageste ende af ovenribben væk fra sidevæggen, og tag den ud. |  |
| Trin 4 | Montér ovenribberne i modsat rækkefølge. Sørg for, at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

Fjernelse og installation: Låge

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

⚠ Forsigtig! Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

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

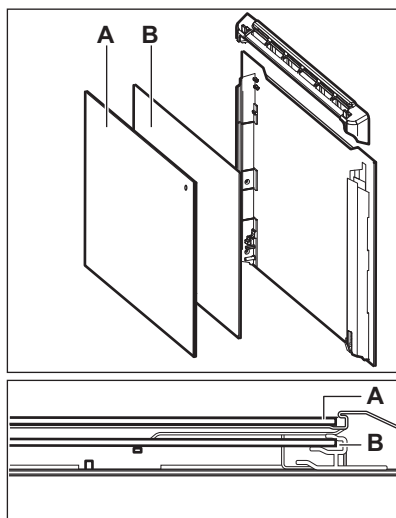
| | | |
|--|---|---|
| Trin 3 | Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet. |  |
| Trin 4 | Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade. |  |
| Trin 5 | Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper. |  |
| Trin 6 | Træk lågelisten fremad, og tag den ud. |  |
| Trin 7 | Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne. |  |
| Trin 8 | Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen. | |
| Trin 9 | Montér glaspanelerne, lågelisten og ovnlågen efter rengøring, og luk skydelåsene på begge hængsler. | |
| Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene. | | |

Sørg for at sætte glaspanelerne (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere.

Grafikken skal vende mod lågens indvendige side. Kontrollér efter installationen, at overfladen af glaspanelets ramme ikke er ru, når du rører ved den.

Når den er korrekt installeret, klikker lågesten.

Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



Udskiftning: Lampe



ADVARSEL! Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.


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

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

Baglampe

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

Fejlfinding

 **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Hvad gør du, hvis ...

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

| Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt | |
|--|--|
| Problemer | Kontrollér, om ... |
| Apparatet bliver ikke varmt. | Den automatiske slukning er deaktiveret. |
| Apparatet bliver ikke varmt. | Sikringen er ikke sprunget. |
| Apparatet bliver ikke varmt. | Låsen er slået fra. |

| Komponenter | |
|-----------------------------|--|
| Problem | Kontrollér, om ... |
| Lyset er slukket. | Fugtig varmluft - er tændt. |
| Pæren virker ikke. | Pæren er sprunget. |
| Dørpakningen er beskadiget. | Brug ikke apparatet. Kontakt det autoriserede servicecenter. |

| Fejlkode | |
|--|--|
| Displayet viser... | Kontrollér, om ... |
| 00:00 | Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid. |
| Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen. | |

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

Servicecenter

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

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

| Det anbefales, at du noterer oplysningerne her: | |
|---|-------|
| Model (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

Tekniske data

Tekniske data

| | | |
|----------------------|--------------------------|----------------------------|
| Mål (indvendigt) | Bredde Højde Dybde | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Område til bageplade | 1438 cm ² | |
| 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 | |

Energieffektiv

Produktoplysninger og produktinformationsark

| | |
|--|--|
| Leverandørens navn | IKEA |
| Identifikation af model | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| 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 | |
| Lydstyrke | 72 l | |
| Type ovn | Indbygningsovn | |
| Vægt | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne. | | |

Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket lampe

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






Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.



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

Menustruktur

Menu

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


Menu struktur


| | |
|--|---|
| Hjælp til tilberedning  | Indstillinger  |
|--|---|

Indstillinger

| 01 | Aktuel tid | Skift | 02 | Lysstyrke display | 1 - 5 |
|----|-------------------|------------------------------------|----|----------------------------|-----------------------|
| 03 | Panelsignal | 1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra | 04 | Signal volume | 1 - 4 |
| 05 | Optimer | Tænd / sluk | 06 | Lys | Tænd / sluk |
| 07 | Hurtig opvarmning | Tænd / sluk | 08 | Demo funktion | Aktiveringskode: 2468 |
| 09 | Softwareversion | Kontroller | 10 | Nulstil alle indstillinger | Ja/nej |

Miljøhensyn

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Inhoudsopgave

| | | | |
|------------------------------------|----|------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie | 36 | Extra functies | 54 |
| Veiligheidsvoorschriften | 38 | Aanwijzingen en tips | 55 |
| Montage | 40 | Onderhoud en reiniging | 58 |
| Beschrijving van het product | 41 | Probleemoplossing | 62 |
| Bedieningspaneel | 42 | Technische gegevens | 64 |
| Voorafgaand aan het eerste gebruik | 43 | Energiezuinigheid | 64 |
| Dagelijks gebruik | 44 | Menustructuur | 65 |
| Klokfuncties | 51 | Milieubescherming | 66 |
| Gebruik van de accessoires | 52 | | |

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

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

De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

Algemene veiligheid

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

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Veiligheidsvoorschriften

Installatie

⚠ WAARSCHUWING! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

| | |
|--|--------------|
| Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad) | 580 (600) mm |
| Kastbreedte | 560 mm |
| Kastdiepte | 550 (550) mm |
| Hoogte van de voorkant van het apparaat | 589 mm |
| Hoogte van de achterkant van het apparaat | 571 mm |
| Breedte van de voorkant van het apparaat | 595 mm |

| | |
|---|-----------|
| Breedte van de achterkant van het apparaat | 559 mm |
| Diepte van het apparaat | 569 mm |
| Ingebouwde diepte van het apparaat | 548 mm |
| Diepte met open deur | 1022 mm |
| Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde | 560x20 mm |
| Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst | 1500 mm |
| Bevestigingsschroeven | 4x25 mm |

Elektrische aansluiting

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee u het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING! Risico op schade aan het apparaat.

Gebruik



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


- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een

gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

Reiniging en onderhoud

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

Binnenverlichting

-  **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn

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

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

Service

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

Verwijdering

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

Montage

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

Assemblage

-  Raadpleeg de montage-instructies voor de installatie.

Elektrische installatie

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

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

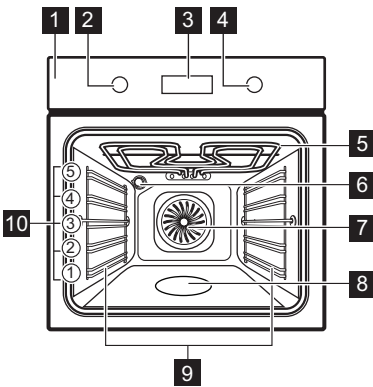
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

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

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

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Display
- 4** Bedieningsknop
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitsparing in de ovenruimte
- 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

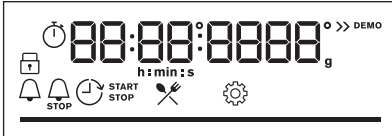
Overzicht bedieningspaneel

| | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timer | Snel opwarmen | Binnenverlichting | Blokkering | Instelling bevestigen | Druk op | Draai aan de knop |











Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.

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

Display

| | |
|---|----------------------------|
|  | Display met toetsfuncties. |
|---|----------------------------|

Indicatielampjes op de display

| Basisindicatoren | | | |
|---|---|--|---|
|  Blokkering |  Kook- En Bakassistent |  Instellingen |  Snel opwarmen |
| Indicatielampjes timer | | | |
|  Kookwekker |  Eindtijd |  Uitsteltijd |  Uptimer |
| Voortgangsbalk - voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt. | |  | |
| Stoomkookindicator | |  | |



Voorafgaand aan het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Eerste reiniging

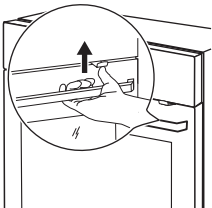
| Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in: | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  00:00 Stel de tijd in. Druk op OK . |

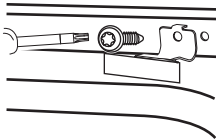
Eerste voorverwarming

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

Gebruik: Mechanisch kinderslot

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


| Openen van de ovendeur met het kinderslot: | |
|---|---|
| Stap 1 | Houd het kinderslot ingedrukt. |
| Stap 2 | Trek aan de deurgreep om de deur te openen. Sluit de ovendeur zonder op het kinderslot te drukken. |
|  | |

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

Dagelijks gebruik

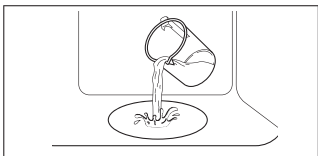



 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Instellen: Verwarmingsfuncties

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









Koken met stoom



Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.

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

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

Verwarmingsfuncties

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

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

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

Notities over: Warmelucht (vochtig)

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

IEC/EN 60350-1

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt

onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.







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

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





Instellen: Kook- En Bakassistent

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

| | |
|--|---------------|
| Voor sommige gerechten kun je ook koken met: | • Per gewicht |
|--|---------------|







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














Kook- En Bakassistent
























| Legenda | |
|---|--|
|  | Per gewicht beschikbaar. |
|  | De hoeveelheid water voor de stoomfunctie. |
|  | Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken. |
|  | Lagerniveau. |

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

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

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





| | Gerecht | Gewicht | Schapniveau/accessoire |
|----|---|--|--|
| 9 | Filet, rauw (langzaam koken) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat. |
| 10 | Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen) | | |
| 11 | Filet, gereed (lage temperatuur garen) | | |
| 12 | Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder) | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken |   2 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Vloeistof toevoegen. Geroosterd bedekt. |
| 13 | Geroosterde varkenshals of schouder | 1,5 - 2 kg |   2; braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 14 | Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen) | 1,5 - 2 kg |  2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen. |
| 15 | Lende, vers | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. |
| 16 | Spare ribs | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 17 | Lambeen met botten | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken |  2; braadschaal op bakplaat Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om. |
| 18 | Hele kip | 1 - 1,5 kg; vers |   2; 200 ml;  200 ml; casserole dish op bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining. |
| 19 | Halve kip | 0,5 - 0,8 kg |  3; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. |

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




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







Klokfuncties








Klokfuncties











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

Instellen: Klokfuncties

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

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

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

| Instellen: Uitsteltijd | | | | | | | | | |
|---|---|--|--------|---|--|---|--------|---|--|
| Stap 1 | Stap 2 | Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN | Stap 3 | Stap 4 | Op het display verschijnt: ---:  STOP | Stap 5 | Stap 6 | | |
|  |  | | |  | |  | |  |  |
| Selecteer de verwarmingsfunctie. | Druk herhaaldelijk:  | | | Stel de starttijd in. | | Druk op: OK. | | Stel de eindtijd in. | Druk op: OK. |
|  De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd. | | | | | | | | | |

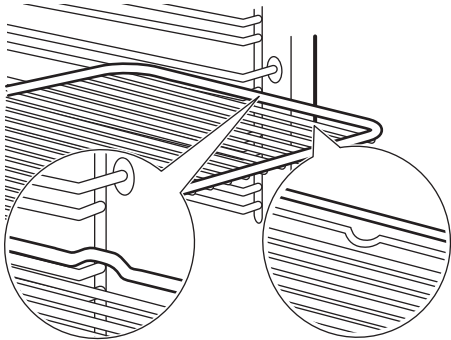
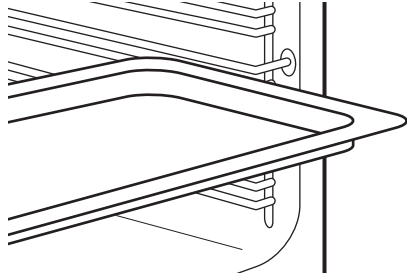
Gebruik van de accessoires

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Accessoires plaatsen


Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

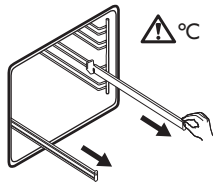
| | |
|---|---|
| <p>Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.</p> |  |
| <p>Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.</p> |  |

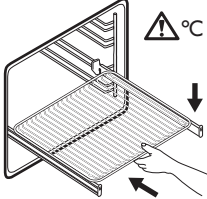
Gebruiksaanwijzing: telescopische geleiders

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

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






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

| | | |
|----------------------|---|---|
| <p>Stap 1</p> | <p>Trek de rechter en linker telescopische geleiders naar buiten.</p> |  |
|----------------------|---|---|

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Stap 2</p> | <p>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.</p> |  |
|----------------------|--|---|



Extra functies



Blokkering

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

Automatische uitschakeling

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

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (u) |
| <p>250 - maximaal</p> | <p>3</p> |

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (u) |
| <p>30 - 115</p> | <p>12.5</p> |
| <p>120 - 195</p> | <p>8.5</p> |
| <p>200 - 245</p> | <p>5.5</p> |

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

Koelventilator

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

Aanwijzingen en tips

Kookadviezen








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






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

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

Warmelucht (vochtig)


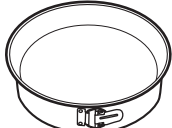


Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Sjaslied, 0,5 kg | bakplaat of lekschaal | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Koekjes, 16 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Bitterkoekjes, 24 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Hartig gebak, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Zandkoekjes, 20 stuks | bakplaat of lekschaal | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Taartjes, 8 stuks | bakplaat of lekschaal | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisch omelet | pizzavorm op rooster | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg | bakplaat of lekschaal | 180 | 4 | 25 - 30 |

Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires








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








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizza pan | Ovenschaal | Ovenvormpjes | Blik voor flanbodem |
| Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm | Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm | Keramik 8 cm diameter, 5 cm hoog | Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm |

Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Boven + onderwarmte | Bakplaat | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat | Hetelucht | Bakplaat | 2 en 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Boven + onderwarmte | Bakrooster | 2 | 170 | 40 - 50 | Verwarm de oven voor op 10 min |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 | 160 | 40 - 50 | Verwarm de oven voor op 10 min |
| Vetvrije sponscake, cakevorm Ø26 cm | Hetelucht | Bakrooster | 2 en 4 | 160 | 40 - 60 | Verwarm de oven voor op 10 min |


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


Onderhoud en reiniging

 **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over de reiniging

| | |
|--|--|
|  Reinigingsmiddelen | Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deuropakking rond het frame van de uitsparing. |
| | Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen. |
| | Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel. |

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

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

Hoe schoon te maken: Uitsparing in de ovenruimte

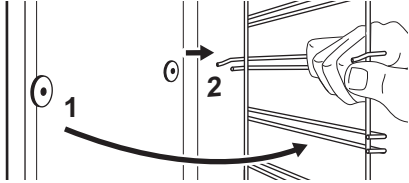
Reinig de uitsparing van de ovenruimte om kalksteenresten te verwijderen na het koken met stoom.

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

Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

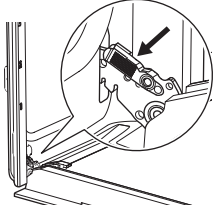
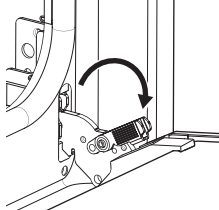
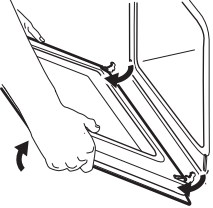
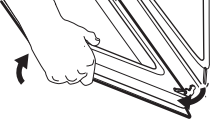
| | | |
|---------------|--|---|
| Stap 1 | Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld. |  |
| Stap 2 | Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand. | |

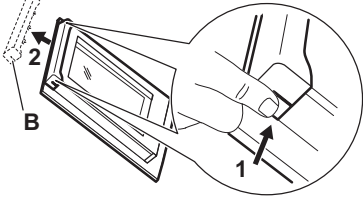
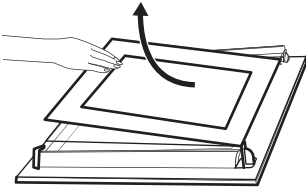
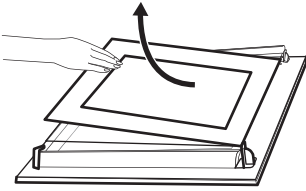
| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Stap 3</p> | <p>Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.</p> |  |
| <p>Stap 4</p> | <p>Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde. De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.</p> | |

Verwijderen en installeren: Deur

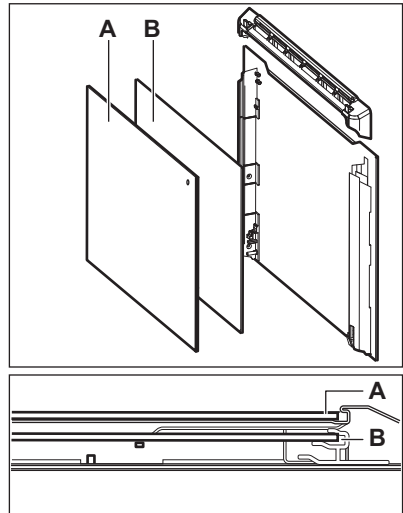
De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.

⚠ Let op! Gebruik de oven nooit zonder de glasplaten.

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

| | | |
|---|---|---|
| <p>Stap 5</p> | <p>Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.</p> |  |
| <p>Stap 6</p> | <p>Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.</p> |  |
| <p>Stap 7</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Stap 8</p> | <p>Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.</p> | |
| <p>Stap 9</p> | <p>Installeer na het reinigen de glasplaten, het deurbeslag en de ovendeur en sluit de hendels op de beide scharnieren.</p> | |
| <p>Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.</p> | | |

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



Hoe te vervangen: Lamp

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

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

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

Achterlamp

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

Probleemoplossing

⚠ WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat te doen als...

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

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

| Onderdelen | |
|-------------------|---|
| Probleem | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |

| Onderdelen | |
|-------------------------------|---|
| De lamp is uit. | Warmelucht (vochtig) - wordt ingeschakeld. |
| De verlichting werkt niet. | De lamp is opgebrand. |
| De deurpakking is beschadigd. | Gebruik het apparaat niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum. |

| Foutcodes | |
|--|---|
| Op het display verschijnt... | Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn... |
| 00:00 | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in. |
| Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum. | |

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

Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

| Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren: | |
|---|-------|
| Model (MOD.) | |
| Productnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

Technische gegevens

Technische gegevens

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Afmetingen (intern) | Breedte Hoogte Diepte | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Gebied van de bakplaat | 1438 cm ² | |
| Bovenste verwarmingselement | 2300 W | |
| Onderste verwarmingselement | 1000 W | |
| Grillen | 2300 W | |
| Ring | 2400 W | |
| Totale beoordeling | 2990 W | |
| Spanning | 220 - 240 V | |
| Frequentie | 50 - 60 Hz | |
| Aantal functies | 9 | |

Energiezuinigheid

Productinformatie en productinformatieblad

| | |
|---|--|
| Naam leverancier | IKEA |
| Modelnummer | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Energie-efficiëntie-index | 81.2 |
| Energie-efficiëntieklasse | A+ |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heta-luchtmodus | 0.69 kWh/cyclus |
| Aantal holtes | 1 |
| Warmtebron | Elektriciteit |
| Volume | 72 l |
| Soort oven | Inbouwoven |

| | | |
|---|-----------------------|---------|
| Massa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties. | | |

Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.



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

Menustructuur

Menu


| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 | Stap 4 | Stap 5 |
|--------|--------|--------|--------|--------|


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

| Menu-structuur te betreden | |
|---|--|
| Kook- En Bakassistent  | Instellingen  |

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

Milieubescherming

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische

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

Contents

| | | | |
|-----------------------|----|------------------------|----|
| Safety information | 67 | Additional functions | 84 |
| Safety instructions | 69 | Hints and tips | 85 |
| Installation | 71 | Care and cleaning | 88 |
| Product description | 72 | Troubleshooting | 92 |
| Control panel | 72 | Technical data | 93 |
| Before first use | 73 | Energy efficiency | 94 |
| Daily use | 75 | Menu structure | 95 |
| Clock functions | 81 | Environmental concerns | 96 |
| Using the accessories | 82 | | |

Subject to change without notice.

Safety information

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

Children and vulnerable people safety

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

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

General Safety

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

| | |
|---|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height) | 580 (600) mm |
| Cabinet width | 560 mm |
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 589 mm |
| Height of the back of the appliance | 571 mm |
| Width of the front of the appliance | 595 mm |
| Width of the back of the appliance | 559 mm |
| Depth of the appliance | 569 mm |
| Built in depth of the appliance | 548 mm |
| Depth with open door | 1022 mm |

| | |
|---|-----------|
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm |
| Mounting screws | 4x25 mm |

Electrical connection

⚠ Warning! Risk of fire and electric shock.

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

- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



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

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



Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

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

Care and Cleaning



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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

Internal lighting

 **Warning!** Risk of electric shock.


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

Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.


- Use original spare parts only.

Disposal


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

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


Installation


 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Assembly

 Refer to the Assembly Instructions for the installation.

Electrical installation

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

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

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

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

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

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

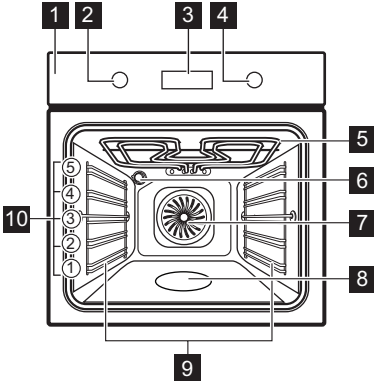
This oven is only supplied with a main cable.

Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

Product description

General overview



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

Accessories

- **Wire shelf** x 1
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray** x 1
For cakes and biscuits.

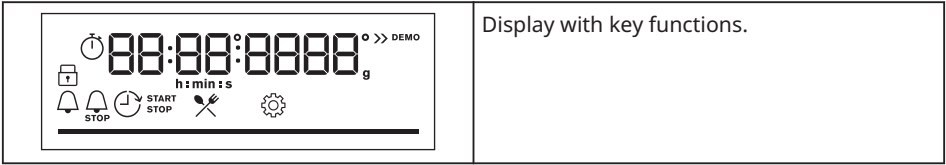
- **Grill- / Roasting pan** x 1
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners** x 1 set
For shelves and trays.

Control panel

Control panel overview

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

Display



Display indicators

| Basic indicators | | | |
|--|----------------------|----------------|------------------|
| Lock | Assisted Cooking | Settings | Fast Heat Up |
| Timer indicators | | | |
| Minute minder | End time | Time Delay | Uptimer |
| <p>Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.</p> | | | |
| <p>Steam cooking indicator</p> | | | |




Before first use

Warning! Refer to Safety chapters.

Initial cleaning

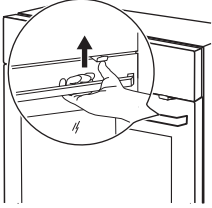
| Before the first use, clean the empty appliance and set the time: | | | |
|---|--|--|---|
| | | | 00:00 Set the time. Press OK. |

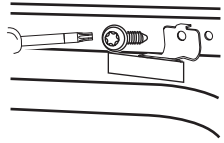
Initial preheating

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

How to use: Mechanical child lock

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


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




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

Daily use

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.


How to set: Heating functions










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


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

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

Heating functions

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

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

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

Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

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





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

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





How to set: Assisted Cooking

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

| | |
|--|--------------------|
| For some of the dishes you can also cook with: | • Weight Automatic |
|--|--------------------|


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















Assisted Cooking






















| Legend | |
|---|---|
|  | Weight Automatic available. |
|  | The amount of water for the steam function. |
|  | Preheat the appliance before you start cooking. |
|  | Shelf level. |

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

When the function ends check if the food is ready.

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----------|-----------------------|-----------------------------------|--|
| 1 | Roast Beef, rare | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces |  2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 2 | Roast Beef, medium | | |
| 3 | Roast Beef, well done | | |





| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|---|---|--|
| 4 | Steak, medium | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices |   3 ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 5 | Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg |   2 ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |
| 6 | Roast Beef, rare (slow cooking) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces |  2 ; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 7 | Roast Beef, medium (slow cooking) | | |
| 8 | Roast Beef, well done (slow cooking) | | |
| 9 | Fillet, rare (slow cooking) | 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces |  2 ; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| 10 | Fillet, medium (slow cooking) | | |
| 11 | Fillet, done (slow cooking) | | |
| 12 | Veal roast (e.g. shoulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces |   2 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered. |
| 13 | Pork roast neck or shoulder | 1.5 - 2 kg |   2 ; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time. |
| 14 | Pulled pork (slow cooking) | 1.5 - 2 kg |  2 ; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning. |
| 15 | Loin, fresh | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces |   2 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. |
| 16 | Spare Ribs | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  3 ; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|---------------------|-----------------------------------|--|
| 17 | Lamb leg with bones | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces |  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time. |
| 18 | Whole chicken | 1 - 1.5 kg; fresh |   2;  200 ml; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |
| 19 | Half chicken | 0.5 - 0.8 kg |  3; baking tray Use your favourite spices. |
| 20 | Chicken breast | 180 - 200 g per piece |   2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. |
| 21 | Chicken legs, fresh | - |  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer. |
| 22 | Duck, whole | 2 - 3 kg |   2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| 23 | Goose, whole | 4 - 5 kg |   2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time. |
| 24 | Meat loaf | 1 kg |  2; wire shelf Use your favourite spices. |
| 25 | Whole fish, grilled | 0.5 - 1 kg per fish |  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs. |
| 26 | Fish fillet | - |   3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. |
| 27 | Cheesecake | - |  2;  28 cm springform tin on wire shelf |
| 28 | Apple cake | - |  2;  100 - 150 ml; baking tray |
| 29 | Apple tart | - |  2; pie form on wire shelf |




| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|----|--|---------------|---|
| 30 | Apple pie | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pie form on wire shelf |
| 31 | Brownies | 2 kg of dough | ☐ 3; deep pan |
| 32 | Chocolate muffins | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf |
| 33 | Loaf cake | - | ☐ 2; loaf pan on wire shelf |
| 34 | Baked potatoes | 1 kg | ☐ 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray. |
| 35 | Wedges | 1 kg | ☐ 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces. |
| 36 | Grilled mixed vegetables | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces. |
| 37 | Croquets, frozen | 0.5 kg | ☐ 3; baking tray |
| 38 | Pommes, frozen | 0.75 kg | ☐ 3; baking tray |
| 39 | Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates | 1 - 1.5 kg | ☐ 2; casserole dish on wire shelf |
| 40 | Potato gratin (raw potatoes) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time. |
| 41 | Pizza fresh, thin | - | ☐ ☐ 2; لسا 100 ml; baking tray lined with baking paper |
| 42 | Pizza fresh, thick | - | ☐ ☐ 2; baking tray lined with baking paper |
| 43 | Quiche | - | ☐ 2; baking tin on wire shelf |
| 44 | Baguette / Ciabatta / White bread | 0.8 kg | ☐ ☐ 2; لسا 150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread. |
| 45 | All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan | 1 kg | ☐ ☐ 2; لسا 150 ml; baking tray lined with baking paper / wire shelf |







Clock functions







Clock functions









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

How to set: Clock functions


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

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

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

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

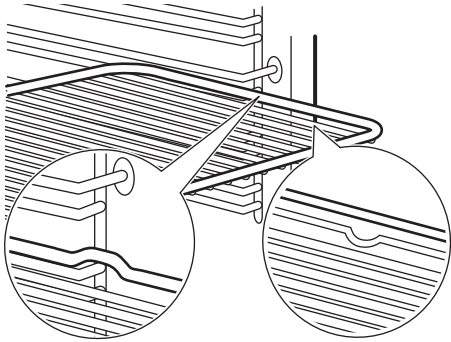
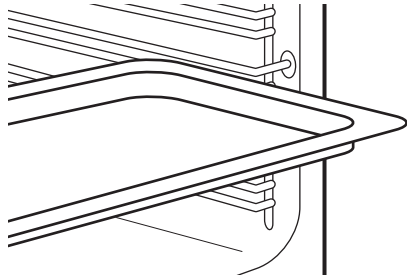
Using the accessories

 **Warning!** Refer to Safety chapters.


devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.


Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

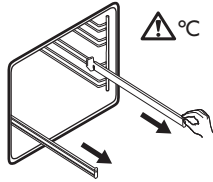
| | |
|--|---|
| <p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.</p> |  |
| <p>Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p> |  |

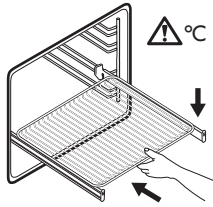
How to use: telescopic runners

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

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






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

| | | |
|----------------------|---|---|
| <p>Step 1</p> | <p>Pull out the right and left hand telescopic runners.</p> |  |
|----------------------|---|---|

| | | |
|----------------------|---|---|
| <p>Step 2</p> | <p>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.</p> |  |
|----------------------|---|---|



Additional functions



Lock

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

Automatic switch-off

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

| | |
|---|--|
|  (°C) |  (h) |
| <p>250 - maximum</p> | <p>3</p> |

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (h) |
| <p>30 - 115</p> | <p>12.5</p> |
| <p>120 - 195</p> | <p>8.5</p> |
| <p>200 - 245</p> | <p>5.5</p> |


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

Cooling fan

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

Hints and tips






Cooking recommendations








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

Moist Fan Baking

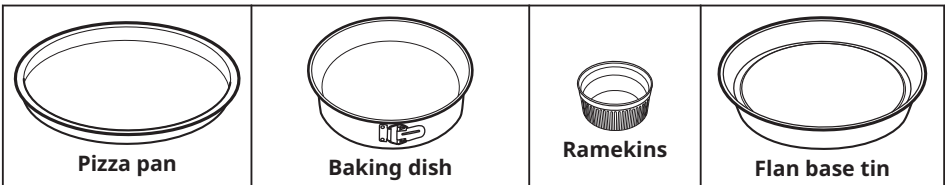
For the best results follow suggestions listed in the table below.

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

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

Moist Fan Baking - recommended accessories

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

















| | | | |
|--|--|--|--|
| Dark, non-reflective 28 cm diameter | Dark, non-reflective 26 cm diameter | Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height | Dark, non-reflective 28 cm diameter |
|--|--|--|--|

Cooking tables for test institutes


Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.


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


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


Care and cleaning

 **Warning!** Refer to Safety chapters.

Notes on cleaning

| | |
|---|---|
|  Cleaning Agents | Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. 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 cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. |
| | Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use. |

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

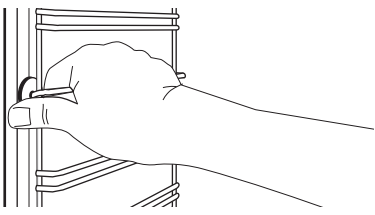
How to clean: Cavity embossment

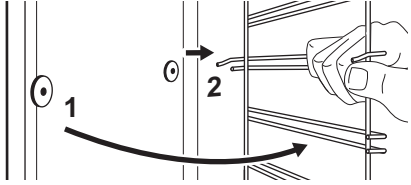
Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

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

How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

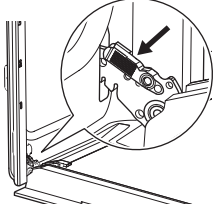
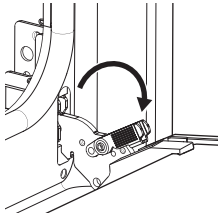
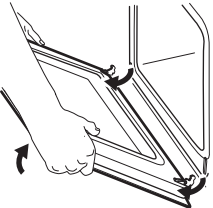
| | | |
|---------------|--|---|
| Step 1 | Turn off the oven and wait until it is cold. |  |
| Step 2 | Pull the front of the shelf support away from the side wall. | |

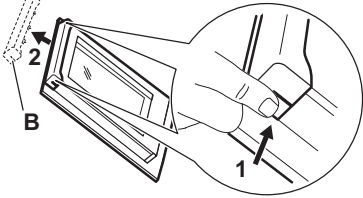
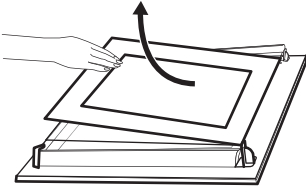
| | | |
|---------------|--|---|
| Step 3 | Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it. |  |
| Step 4 | Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front. | |

How to remove and install: Door

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

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

| | | |
|---------------|---|---|
| Step 1 | Open the door fully and hold both hinges. |  |
| Step 2 | Lift and pull the latches until they click. |  |
| Step 3 | Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat. |  |
| Step 4 | Put the door on a soft cloth on a stable surface. | |

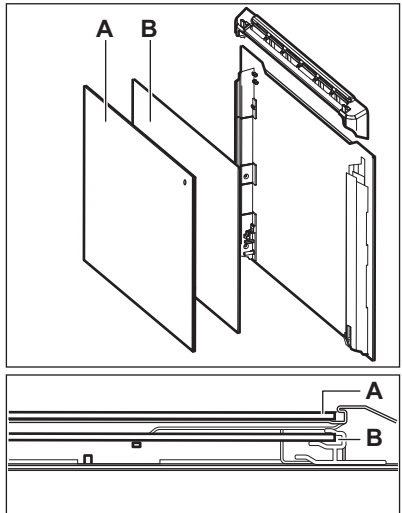
| | | |
|---|---|---|
| Step 5 | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal. |  |
| Step 6 | Pull the door trim to the front to remove it. | |
| Step 7 | Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely. |  |
| Step 8 | Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher. | |
| Step 9 | After cleaning, install the glass panels, the door trim and the oven door, close the latches on the both hinges. | |
| If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches. | | |

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

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

When installed correctly the door trim clicks.

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



How to replace: Lamp

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

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

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

Back lamp

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

Troubleshooting

⚠ Warning! Refer to Safety chapters.

What to do if...

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

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

| Components | |
|-----------------------------|---|
| Problem | Check if... |
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is turned on. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. |
| The door gasket is damaged. | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre. |

| Error codes | |
|--|---|
| The display shows... | Check if... |
| 00:00 | There was a power cut. Set the time of day. |
| If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre. | |

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

Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

Technical data

Technical data

| | | |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Dimensions (internal) | Width Height Depth | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Area of baking tray | 1438 cm ² | |
| Top heating element | 2300 W | |
| Bottom heating element | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Ring | 2400 W | |
| Total rating | 2990 W | |
| Voltage | 220 - 240 V | |

| | |
|---------------------|------------|
| Frequency | 50 - 60 Hz |
| Number of functions | 9 |

Energy efficiency

Product Information and Product Information Sheet

| | | |
|--|--|---------|
| Supplier's name | IKEA | |
| Model identification | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 | |
| Energy Efficiency Index | 81.2 | |
| Energy efficiency class | A+ | |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle | |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.69 kWh/cycle | |
| Number of cavities | 1 | |
| Heat source | Electricity | |
| Volume | 72 l | |
| Type of oven | Built-In Oven | |
| Mass | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1- Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance. | | |

Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal

warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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






Moist Fan Baking



Function designed to save energy during cooking.

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

Menu structure

Menu


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


| Menu structure | |
|--|--|
| Assisted Cooking  | Settings  |

| Settings | | | | | |
|----------|-------------|--|----|--------------------|----------|
| 01 | Time of day | Change | 02 | Display brightness | 1 - 5 |
| 03 | Key tones | 1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off | 04 | Buzzer volume | 1 - 4 |
| 05 | Optimer | On / Off | 06 | Light | On / Off |

| Settings | | | | | |
|----------|------------------|----------|----|--------------------|-----------------------|
| 07 | Fast Heat Up | On / Off | 08 | Demo mode | Activation code: 2468 |
| 09 | Software version | Check | 10 | Reset all settings | Yes / No |

Environmental concerns

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

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

Sisältö

| | | | |
|-----------------------------|-----|---------------------|-----|
| Turvallisuustieto | 97 | Lisätoiminnot | 114 |
| Turvallisuusohjeet | 99 | Vihjeitä ja neuvoja | 115 |
| Asennus | 101 | Hoito ja puhdistus | 118 |
| Tuotekuvaus | 102 | Vianmääritys | 122 |
| Käyttöpaneeli | 102 | Tekniset tiedot | 124 |
| Ennen ensikäyttöä | 103 | Energiatehokkuus | 124 |
| Päivittäinen käyttö | 104 | Valikkorakenne | 125 |
| Kellotoiminnot | 111 | Ympäristönsuojelu | 126 |
| Lisävarusteiden käyttäminen | 112 | | |

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Turvallisuustieto

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

Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen 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

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

Turvallisuusohjeet

Asennus

VAROITUS! Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

| | |
|--|--------------|
| Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus) | 580 (600) mm |
| Kaapin leveys | 560 mm |
| Kaapin syvyys | 550 (550) mm |
| Laitteen etuosan korkeus | 589 mm |
| Laitteen takaosan korkeus | 571 mm |
| Laitteen etuosan leveys | 595 mm |
| Laitteen takaosan leveys | 559 mm |
| Laitteen syvyys | 569 mm |
| Laitteen asennussyvyys | 548 mm |

| | |
|--|-----------|
| Leveys luukun ollessa auki | 1022 mm |
| Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana | 560x20 mm |
| Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana | 1500 mm |
| Kiinnitysruuvit | 4x25 mm |

Sähkökytkentä

VAROITUS! Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.

- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.

Valitse



VAROITUS! Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

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



VAROITUS! Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:

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

Hoito ja puhdistus



VAROITUS! Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

Sisävalaistus

VAROITUS! Sähköiskun vaara.

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

Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

Asennus

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asennus

i Lue asennusohjeet.

Sähköliitäntä

VAROITUS! Sähköliitäntä on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.

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

Uunin mukana toimitetaan ainoastaan virtajohto.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

Hävittäminen

VAROITUS! Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

Johto

Asennuksen tai vaihdon johtotyypit:

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

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

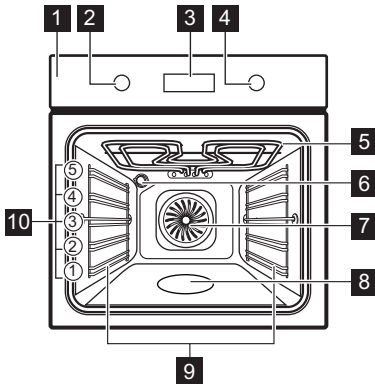
| Kokonaisteho (W) | Johdon läpileikkaus (mm ²) |
|------------------|--|
| enintään 1380 | 3 x 0,75 |
| enintään 2300 | 3 x 1 |
| enintään 3680 | 3 x 1,5 |

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen) on oltava 2 cm pitempi vaihejohtimeen ja

nollajotimeen (sininen ja ruskea johto)
verrattuna.

Tuotekuvaus

Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kierto-nuppi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnuppi
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin
- 8** Lokeron reliefi
- 9** Hyllykannatin, irrotettava
- 10** Hyllytasot

Varusteet

- **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

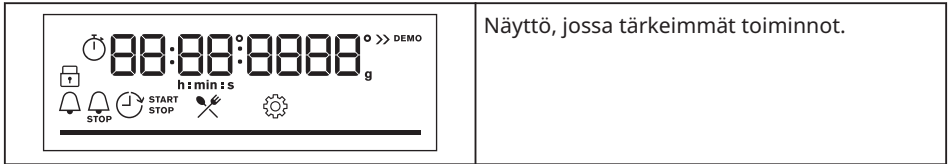
Ohjauspaneelin yleisnäkymä

| | | | | | | |
|---------|--------------------|---------------|-------|--------------------|-------|-----------------------------|
| | | | | OK | | |
| Ajastin | Pikakuu- mennus | Uuniva- lo | Lukko | Vahvista asetus | Paina | Kierrä nuppiva- litsinta |

Kytke laite päälle valitsemalla uunitoiminto.

Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asen-
toon.

Näyttö



Näytön merkkivalot

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




Ennen ensikäyttöä

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Alkupuhdistus

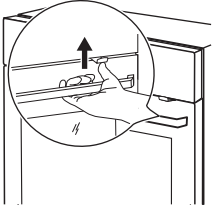
| Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo: | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 00:00 Aseta aika. Paina OK. |

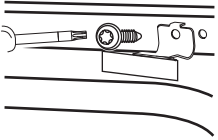
Alustava esikuumennus

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


Käyttöohje: Mekaaninen lapsilukko

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


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

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

Päivittäinen käyttö





 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Asetukset: Uunitoiminnot

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

Höyrykypsennys



Varmista, että laite on jäähtynyt.







| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe | 4. vaihe |
|--|---|---|--|
|  |  |  | Esikuumenna tyhjä uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-aineet uuniin. |
| Täytä lokero hanavedellä. | Valitse höyryuunitoiminto. | Aseta lämpötila. | |
|  Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma. | | | |

Kun höyrykypsennys päättyy:

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

Uunitoiminnot

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

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

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

Huomautus: Kostea kiertoilma

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

IEC/EN 60350-1

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin

energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.





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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkejä" Kostea kiertoilma.





Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

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

| | |
|--|----------------------|
| Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa: | • Painoautomaatiikka |
|--|----------------------|


| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe | 4. vaihe |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Siirry valikkoon. | Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK. | Valitse ruokalaji. Paina OK. | Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus. |













Avustava ruoanvalmistus

















| Symbolien selitys | |
|--|--|
|  | Painoautomaatiikka saatavana. |
|  | Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä. |
|  | Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista. |
|  | Hyllytaso. |

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








Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----------|--------------------------|---|---|
| 1 | Paahtopaisti, raaka | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kapaleita |  2; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen. |
| 2 | Paahtopaisti, puolikypsä | | |
| 3 | Paahtopaisti, kypsä | | |

| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|--|--|--|
| 4 | Pihvi, puolikypsä | 180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan |   3 ; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen. |
| 5 | Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki) | 1.5 - 2 kg |   2 ; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen. |
| 6 | Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2 ; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen. |
| 7 | Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys) | | |
| 8 | Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys) | | |
| 9 | Filee, raaka (hidas kypsennys) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2 ; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen. |
| 10 | Filee, puolikypsä (hidas kypsennys) | | |
| 11 | Filee, kypsä (hidas kypsennys) | | |
| 12 | Vasikanlihapaah- topaisti (esim. lapa) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |   2 ; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty. |
| 13 | Porsaanpaisti, niska tai lapa | 1.5 - 2 kg |   2 ; paistettava ruoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |
| 14 | Pulled pork (matalalämpö) | 1.5 - 2 kg |  2 ; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| 15 | Kylki, tuore | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita |  2 ; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. |





| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|----------------------------|--|--|
| 16 | Siankyliki | 2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä |  3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |
| 17 | Lampaankoipi luineen | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kapaleita |  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä. |
| 18 | Kana, kokonainen | 1 - 1.5 kg; tuoreena |   2; 200 ml; pataruoka-astia paistolevyllä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen. |
| 19 | Kana, puolikas | 0.5 - 0.8 kg |  3; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. |
| 20 | Kanan rintafilee | 180 - 200 g kappaletta kohti |   2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. |
| 21 | Kanan koivet, tuoreet | - |  3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään. |
| 22 | Kokonainen anka | 2 - 3 kg |   2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoa-stiaan. Käännä anka kypsennyksen puolivälissä. |
| 23 | Kokonainen hanhi | 4 - 5 kg |   2; syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä. |
| 24 | Lihamureke | 1 kg |  2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi. |
| 25 | Kokonainen kala, grillattu | 0.5 - 1 kg kalaa kohti |  2; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteitasi. |
| 26 | Kalafilee | - |   3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. |

| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|--|---------------|---|
| 27 | Juustokakku | - | ☐ 2; ∅ 28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä |
| 28 | Omenakakku | - | ☐ 2; لسا 100-150 ml; leivinpelti |
| 29 | Omenatorttu | - | ☐ 2; piirakkavuoka paistoritilällä |
| 30 | Omenapiirakka | - | ☐ 2; لسا 100-150 ml; ∅ 22 cm piirakka-muotti paistoritilällä |
| 31 | Brownie | 2 kg taikinaa | ☐ 3; syvä pannu |
| 32 | Suklaamuffinit | - | ☐ 2; لسا 100-150 ml; muffinipelti paistoritilällä |
| 33 | Murekekakku | - | ☐ 2; leipävuoka paistoritilällä |
| 34 | Paistetut perunat | 1 kg | ☐ 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopeltille. |
| 35 | Lohkoperunat | 1 kg | ☐ 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi. |
| 36 | Grillatut sekavihannekset | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi. |
| 37 | Kuorukat, pakaste | 0.5 kg | ☐ 3; paistopelti |
| 38 | Omenat, pakaste | 0.75 kg | ☐ 3; leivinpelti |
| 39 | Liha-/kasvislasagne keittämättömistä lasagnelevyistä | 1 - 1.5 kg | ☐ 2; nuudeliannos paistoritilällä |
| 40 | Perunapaistos (raa'asta perunasta) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1; nuudeliannos paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä. |
| 41 | Pizza tuore, ohut | - | ☐☐ ☐ 2; لسا 100 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu |
| 42 | Pizza tuore, pakasu | - | ☐☐ ☐ 2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi |

| | Ruoka-annos | Paino | Hyllytaso / Lisävaruste |
|----|---|--------|---|
| 43 | Piirakka | - |  2; paistovuoka paistoritilällä |
| 44 | Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä | 0.8 kg |   2;  150 ml; paistopelti leivinpaperilla katettu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa. |
| 45 | Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla | 1 kg |   2;  150 ml; leivinpelti leivinpaperilla katettu / paistoritilällä |

Kellotoiminnot








Kellotoiminnot

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

Asetukset: Kellotoiminnot


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

| Asetukset: Hälytinajastin | | | |
|--|--|---|---|
| 1. vaihe | Näytössä näkyy: 0:00  | 2. vaihe | 3. vaihe |
|  | |  |  |
| Paina:  | | Aseta Hälytinajastin | Paina: OK. |
|  Ajastin käynnistyy välittömästi. | | | |

| Asetukset: Kypsentämisaika | | | | |
|--|---|--|---|---|
| 1. vaihe | 2. vaihe | Näytössä näkyy: 0:00  STOP | 3. vaihe | 4. vaihe |
|  |  | |  |  |
| Valitse uunitointo ja aseta lämpötila. | Paina toistuvasti:  | | Kypsennusaika on asetettu. | Paina: OK. |
|  Ajastin käynnistyy välittömästi. | | | | |

| Asetukset: Ajastin | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1. vaihe | 2. vaihe | Näytössä näkyy kellonai- ka  KÄYNNISTÄ | 3. vaihe | 4. vaihe | Näytössä näkyy: ---  PY- SÄYTÄ | 5. vaihe | 6. vaihe |
|  |  | |  |  | |  |  |
| Valitse uunitointo. | Paina toistuvasti:  | | Aseta käynnistysaika. | Paina: OK. | | Aseta pysäytysaika. | Paina: OK. |
|  Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana. | | | | | | | |

Lisävarusteiden käyttäminen

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

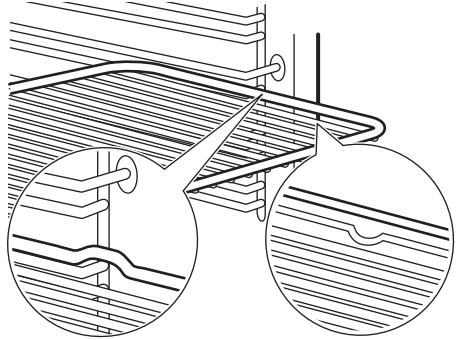
estämisessä. Ritalän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Lisävarusteiden asennus

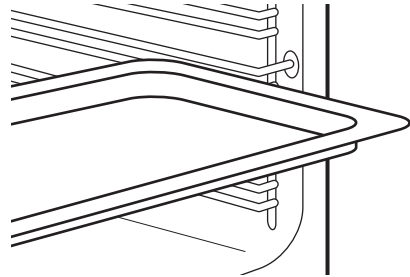
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatin-kiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti / Syvä pannu:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**Käyttöohjeet:
teleskooppikannattimet**

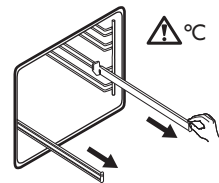
i Säilytä teleskooppikannattimien asennusohjeet tulevaa tarvetta varten.

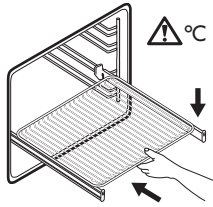
⚠ HUOMIO! Älä puhdista teleskooppikannattimia astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.

Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.

1. vaihe






Vedä oikean- ja vasemmanpuoleinen teleskooppikannatin ulos.



| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>2. vaihe</p> | <p>Aseta ritilä teleskooppikannattimien päälle ja työnnä ne varovasti uuniin. Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.</p> |  |
|------------------------|--|---|



Lisätoiminnot



Lukko

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

Automaattinen virrankatkaisu

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

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

|  (°C) |  (tunti) |
|---|--|
| 250 - enintään | 3 |

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

Jäähdytyspuhallin

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

Vihjeitä ja neuvoja






Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia








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

Kosteaa kiertoilmaa


Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Makeat sämpylät, 16 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sämpylät, 9 kappaletta | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, pakaste, 0,35 kg | ritilä | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Kääretorttu | leivinpelti tai uunipannu | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | leivinpelti tai uunipannu | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Kohokas, 6 kappaletta | keraamiset annosvuokat rutilällä | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Torttupohja | torttupuoka rutilällä | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Victoria-voileipä | uunivuoka rutilällä | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Höyrytetty kala, 0,3 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Kokonainen kala, 0,2 kg | leivinpelti tai uunipannu | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Kalafilee, 0,3 kg | pizzapannu rutilällä | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Haudutettu liha, 0,25 kg | leivinpelti tai uunipannu | 200 | 3 | 35 - 45 |

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

Kostea kiertoilma - suositellut varusteet








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








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzapannu | Uunivuoka | Annosvuokat | Torttuvuoka |
| Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija | Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija | Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm | Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija |

Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot


Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.




|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) | Ylä + alalämpö | Leivinpelti | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) | Kiertoilma | Leivinpelti | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti) | Kiertoilma | Leivinpelti | 2 ja 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Ylä + alalämpö | Paistoritilä | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm | Ylä + alalämpö | Paistoritilä | 2 | 170 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 min |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Rasvaton sokeri-kakku, kakkuvuoka Ø 26 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 | 160 | 40 - 50 | Esikuumenna uunia 10 min |
| Rasvaton sokeri-kakku, kakkuvuoka Ø 26 cm | Kiertoilma | Paistoritilä | 2 ja 4 | 160 | 40 - 60 | Esikuumenna uunia 10 min |
| Murokek-sit | Kiertoilma | Leivinpelti | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Murokek-sit | Kiertoilma | Leivinpelti | 2 ja 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Murokek-sit | Ylä + alalämpö | Leivinpelti | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Paahtoleipä, 4-6 kpl | Grilli | Paistoritilä | 4 | enint. | 1 - 5 | Esikuumenna uunia 10 min |
| Naudanjauheli-hapivi, 6 kappaletta, 0,6 kg | Grilli | Paistoritilä, uunipannu | 4 | enint. | 20 - 30 | Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min |

Hoito ja puhdistus

 **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

| | |
|--|--|
|  <p>Puhdistusai- neet</p> | <p>Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen. Puhdista ja tarkista uunin sisätilan kehyksen ympärillä oleva luukun tiiviste.</p> <p>Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.</p> <p>Poista tahrat miedolla pesuaineella.</p> |
|  <p>Jokapäiväi- nen käyttö</p> | <p>Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.</p> <p>Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.</p> |
|  <p>Tarvikkeet</p> | <p>Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.</p> <p>Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.</p> |

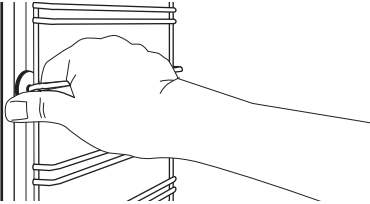
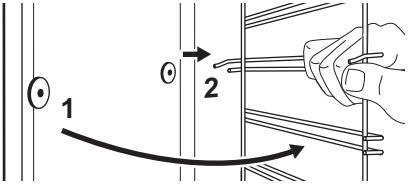
Puhdistaminen: Lokeron reliefi

Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

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

Irrottaminen: Kannattimet

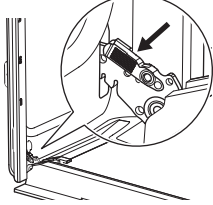
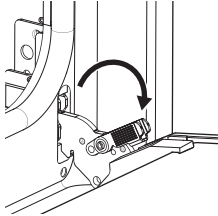
Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

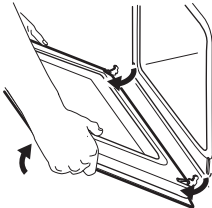
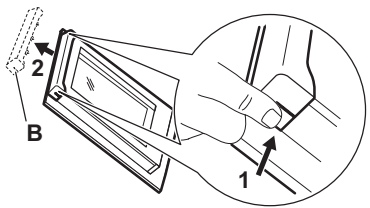
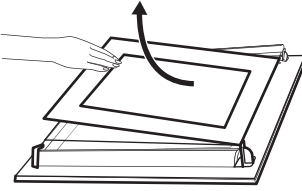
| | | |
|-----------------|---|---|
| 1. vaihe | Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. |  |
| 2. vaihe | Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä. | |
| 3. vaihe | Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se. |  |
| 4. vaihe | Asenna hyllytuet päinvastaisessa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

Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

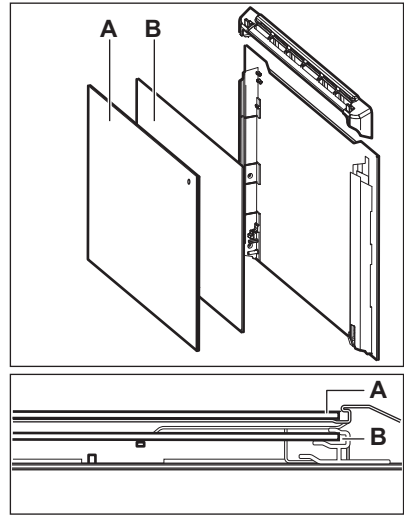
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

⚠ HUOMIO! Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

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

| | | |
|---|--|---|
| 3. vaihe | Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan. |  |
| 4. vaihe | Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle. | |
| 5. vaihe | Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pidiketiivisteet. |  |
| 6. vaihe | Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin. | |
| 7. vaihe | Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelista. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan. |  |
| 8. vaihe | Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasi-paneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa. | |
| 9. vaihe | Asenna lasipaneelit, reunalista ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen ja sulje molempien saranoiden lukitukset. | |
| Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkieessasi. | | |

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



Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS! Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

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

Takalamppu

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

Vianmääritys

VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Käyttöhäiriöt...

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

| Laite ei käynnisty tai ei kuumene | |
|--|---|
| Ongelma | Tarkista, jos... |
| Laite ei kuumene. | Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta. |
| Laite ei kuumene. | Sulake ei ole palanut. |
| Laite ei kuumene. | Painikelukitus on poissa päältä. |

| Komponentit | |
|---------------------------------|---|
| Ongelma | Tarkista, jos... |
| Lamppu on kytketty pois päältä. | Kostea kiertoilma – on kytketty päälle. |
| Lamppu ei toimi. | Lamppu on palanut. |
| Luukun tiiviste on viallinen. | Älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |

| Virhekoodit | |
|--|---|
| Näytössä näkyy... | Tarkista, jos... |
| 00:00 | On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika. |
| Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. | |

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

Huoltotiedot

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

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

| Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän: | |
|--|-------|
| Malli (Mod.): | |
| Tuotenumero (PNC) | |

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Sarjanumero (S.N.)

.....

Tekniset tiedot

Tekniset tiedot

| | | |
|------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Mitat (sisä) | Leveys Korkeus Syvyys | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Leivinpellin pinta-ala | 1438 cm ² | |
| Ylälämpövastus | 2300 W | |
| Alalämpövastus | 1000 W | |
| Grilli | 2300 W | |
| Rengas | 2400 W | |
| Kokonaisluokitus | 2990 W | |
| Jännite | 220 - 240 V | |
| Taajuus | 50 - 60 Hz | |
| Toimintojen lukumäärä | 9 | |

Energiatehokkuus

Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

| | |
|---|--|
| Toimittajan nimi | IKEA |
| Mallin tunniste | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Energiatehokkuusluokka | 81.2 |
| Energiatehokkuusluokka | A+ |
| Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö - toiminnossa | 0.93 kWh/kierros |
| Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila | 0.69 kWh/kierros |
| Pesien lukumäärä | 1 |
| Lämpölähde | Sähkö |

| | | |
|---|-------------------------------|---------|
| Äänimer.voimak | 72 l | |
| Uunityyppi | Kalusteeseen asennettava uuni | |
| Massa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen. | | |

Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset taudit, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäänöslämpö

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

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.



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

Valikkorakenne

Valikko



| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1. vaihe | 2. vaihe | 3. vaihe | 4. vaihe | 5. vaihe |
|----------|----------|----------|----------|----------|

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

| Valikko rakenne | |
|---|---|
| Avustava ruoanvalmistus  | Asetukset  |

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

Ympäristönsuojelu

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä  merkittyjä

kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Table des matières

| | | | |
|-------------------------------|-----|---|-----|
| Informations de sécurité | 127 | Fonctions supplémentaires | 145 |
| Consignes de sécurité | 129 | Conseils | 146 |
| Installation | 131 | Entretien et nettoyage | 150 |
| Description de l'appareil | 132 | Dépannage | 154 |
| Bandeau de commande | 133 | Caractéristiques techniques | 155 |
| Avant la première utilisation | 134 | Rendement énergétique | 155 |
| Utilisation quotidienne | 135 | Structure des menus | 157 |
| Fonctions de l'horloge | 142 | En matière de protection de l'environnement | 157 |
| Utilisation des accessoires | 144 | | |

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

| | |
|---|--------------|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 580 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil | 589 mm |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil | 571 mm |
| Largeur de l'avant de l'appareil | 595 mm |
| Largeur de l'arrière de l'appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 569 mm |

| | |
|--|-----------|
| Profondeur d'encastrement de l'appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 mm |
| Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

Branchement électrique


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


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

particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

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

Utilisation

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
 - Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
 - Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
 - N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
 - N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
 - N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
 - Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
 - Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
 - Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT!** Risque d'endommagement de l'appareil.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
 - La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
 - Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
 - Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
 - Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

Entretien et nettoyage

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

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

Éclairage interne

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

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

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

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

Service

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

Mise au rebut

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

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

Installation

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

Montage

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

Installation électrique

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

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

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

Câble

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

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique.

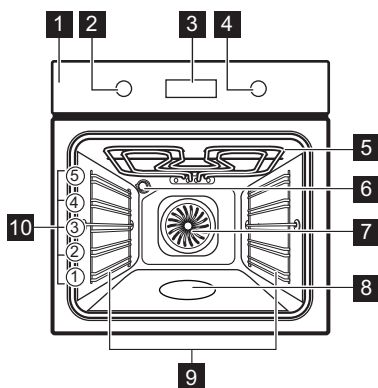
Vous pouvez également consulter le tableau :

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

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

Description de l'appareil

Vue d'ensemble









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

Accessoires

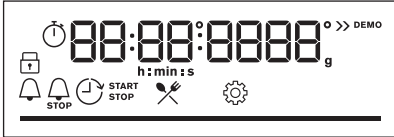
- **Grille métallique** x 1
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson** x 1
Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir** x 1
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Rails télescopiques** x 1 kit
Pour les grilles et les plaques.

Bandeau de commande











Vue d'ensemble du bandeau de commande

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

Affichage

| | |
|---|---|
|  | Affichage avec les principales fonctions. |
|---|---|





Voyants de l'affichage

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



Avant la première utilisation

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

Nettoyage initial

| Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée : | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  0:00. Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK. |

Préchauffage initial

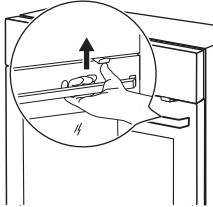
| Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois. | |
|--|--|
| Étape 1 | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |
| Étape 2 | Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure. |
| Étape 3 | Réglez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

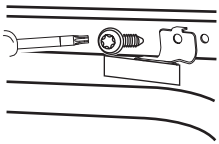
Comment utiliser : Sécurité enfants mécanique

juste en dessous du bandeau de commande sur le côté droit du four.

La sécurité enfants mécanique est installée sur le four. C'est le verrouillage de la porte

Pour ouvrir la porte du four avec la sécurité enfants :


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

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

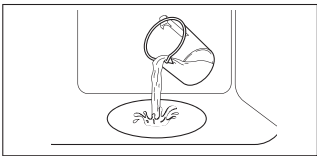


Utilisation quotidienne

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

Comment régler : Modes de cuisson






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






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


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

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

Modes de cuisson

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

| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |
|  Chaleur Tournante Humide | Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide. |
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo gril | Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Menu | Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations. |

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

Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014).

Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas

interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.





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

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





Comment régler : Cuisson assistée

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

| | |
|--|---|
| <p>Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Poids automatique |
|--|---|






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










Cuisson assistée

| Légende | |
|---|---|
|  | Poids automatique disponible. |
|  | La quantité d'eau pour la fonction vapeur. |
|  | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson. |
|  | Niveau de grille. |

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










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

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----------|--|--|---|
| 1 | Rôti de bœuf, saignant | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 2 | Rôti de bœuf, à point | | |
| 3 | Rôti de bœuf, bien cuit | | |
| 4 | Steak de bœuf, à point | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur |   3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 5 | Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|--|---|--|
| 6 | Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température) | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 7 | Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température) | | |
| 8 | Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| 9 | Filet, saignant (cuisson basse température) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| 10 | Filet, à point (cuisson basse température) | | |
| 11 | Filet, bien cuit (cuisson basse température) | | |
| 12 | Rôti de veau (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert. |
| 13 | Rôti de porc - collet ou épaule | 1.5 - 2 kg |   2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 14 | Émincé de porc (cuisson lente) | 1.5 - 2 kg |  2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| 15 | Longe, fraîche | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur |  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 16 | Travers | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur |  3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |





| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|-----------------------------|-----------------------------------|---|
| 17 | Gigot d'agneau avec os | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur | ☐ 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| 18 | Poulet entier | 1 - 1.5 kg ; frais | ☐☐ 2 ; لسا 200 ml ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| 19 | Demi poulet | 0.5 - 0.8 kg | ☐ 3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. |
| 20 | Escalope de poulet | 180 - 200 g par pièce | ☐☐ 2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. |
| 21 | Cuisses de poulet, fraîches | - | ☐ 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| 22 | Canard entier | 2 - 3 kg | ☐☐ 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| 23 | Oie entière | 4 - 5 kg | ☐☐ 2 ; poêle profonde Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| 24 | Rôti haché | 1 kg | ☐ 2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 25 | Poisson entier, grillé | 0.5 - 1 kg par poisson | ☐ 2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| 26 | Filet de poisson | - | ☐☐ 3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. |
| 27 | Cheesecake | - | ☐ 2 ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur grille métallique |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|--|--------------|--|
| 28 | Gâteau aux pommes | - | ☐ 2 ; 🍷 100 - 150 ml ; plateau de cuisson |
| 29 | Tarte aux pommes | - | ☐ 2 ; moule à tarte sur grille métallique |
| 30 | Tarte aux pommes | - | ☐ 2 ; 🍷 100 - 150 ml ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur grille métallique |
| 31 | Brownies | 2 kg de pâte | ☐ 3 ; plat profond |
| 32 | Muffins au chocolat | - | ☐ 2 ; 🍷 100 - 150 ml ; bac à muffins sur grille métallique |
| 33 | Quatre-quarts | - | ☐ 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique |
| 34 | Pommes de terre au four | 1 kg | ☐ 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| 35 | Pommes quartiers | 1 kg | ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| 36 | Mélange de légumes grillés | 1 - 1.5 kg | ☐ 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux. |
| 37 | Croquettes surgelées | 0.5 kg | ☐ 3 ; plateau de cuisson |
| 38 | Pommes, surgelées | 0.75 kg | ☐ 3 ; plateau de cuisson |
| 39 | Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches | 1 - 1.5 kg | ☐ 2 ; cocotte sur grille métallique |
| 40 | Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1 ; cocotte sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson. |
| 41 | Pizza fraîche, fine | - | 🍷 ☐ 2 ; 🍷 100 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |




| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|----|--|--------|---|
| 42 | Pizza fraîche, épaisse | - |   2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé |
| 43 | Quiche | - |  2 ; plat de cuisson sur grille métallique |
| 44 | Baguette/Ciabatta/Pain blanc | 0.8 kg |   2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| 45 | Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain | 1 kg |   2 ;  150 ml ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé/grille métallique |

Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge

| Fonctions de l'horloge | Application |
|---|---|
|  Minuteur | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. |
|  Heure de cuisson | Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête. |
|  Départ différé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
|  Compteur | Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations. |





Comment régler : Fonctions de l'horloge


| Comment régler Heure actuelle | | |
|---|---|---|
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|  |  |  |

Comment régler Heure actuelle






| | | |
|--|-------------------|-----------------|
| Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle. Reportez-vous au chapitre « Structure du menu ». | Réglez l'horloge. | Appuyez sur OK. |
|--|-------------------|-----------------|


Comment régler Minuteur

| Étape 1 | L'affichage indique : 0:00  | Étape 2 | Étape 3 |
|---|--|--------------------|---|
|  | | |  |
| Appuyez sur :  | | Réglez la Minuteur | Appuyez sur OK. |








 Le minuteur commence son décompte immédiatement.


Comment régler Heure de cuisson

| Étape 1 | Étape 2 | L'affichage indique : 0:00  STOP | Étape 3 | Étape 4 |
|---|--|--|-----------------------------|---|
|  |  | | |  |
| Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. | Appuyez à plusieurs reprises :  | | Réglez le temps de cuisson. | Appuyez sur OK. |

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé

| Étape 1 | Étape 2 | L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ- MARRER | Étape 3 | Étape 4 | L'affichage indique : --:--  ARRÊ- TER | Étape 5 | Étape 6 |
|---|--|--|---------------------------|---|--|---|-----------------|
|  |  | | |  | |  | |
| Sélectionnez le mode de cuisson. | Appuyez à plusieurs reprises :  | | Réglez l'heure de départ. | Appuyez sur OK. | | Réglez l'heure de fin. | Appuyez sur OK. |

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

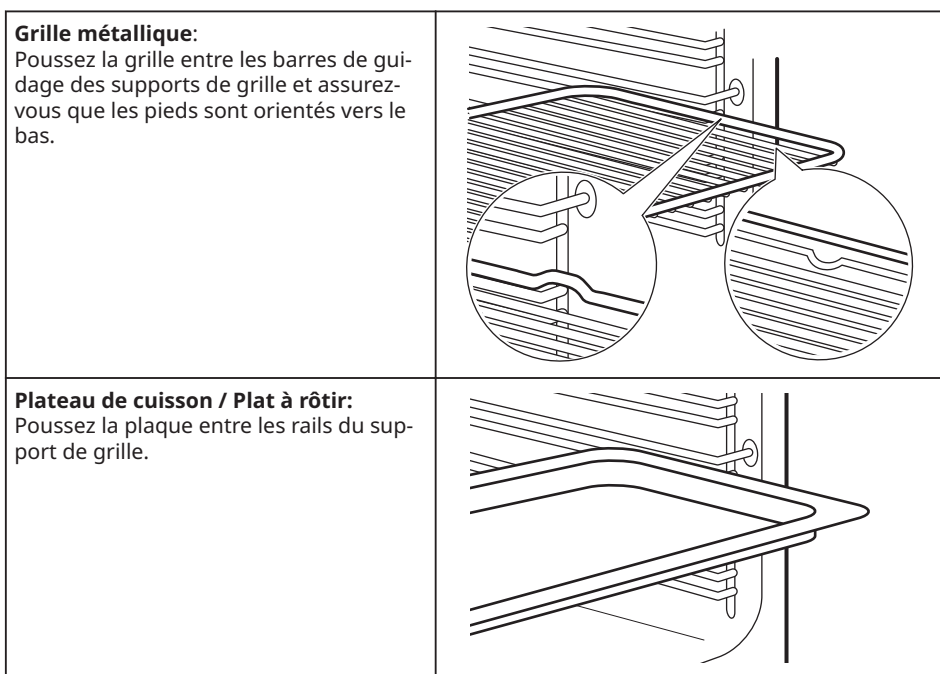
Utilisation des accessoires

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

également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

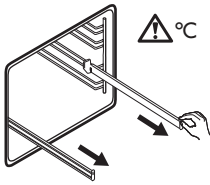
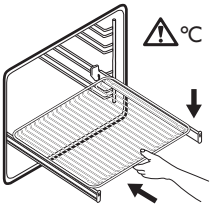


Comment utiliser des rails télescopiques ?

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

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

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

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






Fonctions supplémentaires

Touches Verrouil.

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



Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.

| | | |
|---|---|--|
|  |  - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction. Un signal sonore retentit. |  - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver. |
|  3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé. | | |

Arrêt automatique

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

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

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

Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement

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

Conseils






Recommandations de cuisson








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

Chaleur Tournante Humide


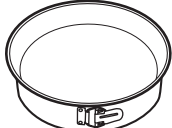


Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

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

Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés








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








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza | Plat de cuisson | Ramequins | Moule pour fond de tarte |
| Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm | Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm |

Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.


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


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


Entretien et nettoyage

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

Remarques concernant le nettoyage

| | |
|---|---|
|  <p>Agent nettoyant</p> | 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. |

| | |
|---|---|
|  <p>Utilisation quotidienne</p> | Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. |
| | De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation. |

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

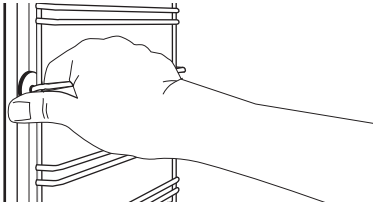
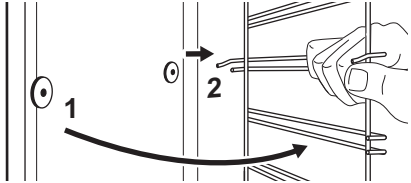
Comment nettoyer : Bac de la cavité

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

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

Comment retirer : Supports de grille

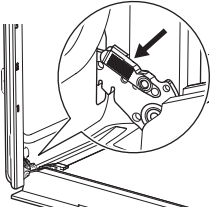
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

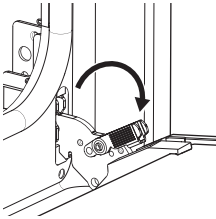
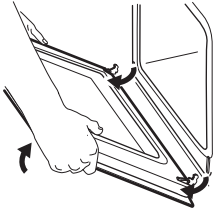

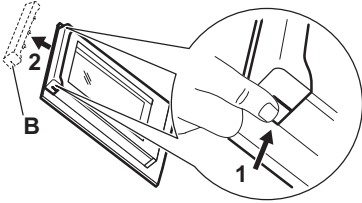

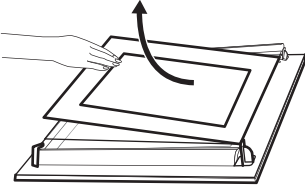
| | | |
|---------|---|---|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |  |
| Étape 2 | Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale. | |
| Étape 3 | Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le. |  |
| Étape 4 | Installez les supports de grille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

Comment démonter et installer : Couvercle

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

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

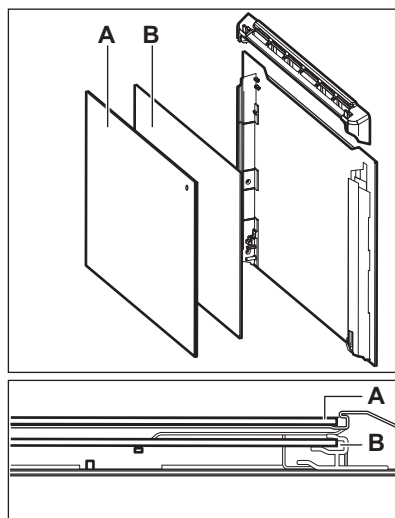
| | | |
|---------|--|---|
| Étape 1 | Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte. |  |
|---------|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| Étape 2 | Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic. |  |
| Étape 3 | Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement. |  |
| Étape 4 | Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable. |  |
| Étape 5 | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. |  |
| Étape 6 | Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant. |  |
| Étape 7 | Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports. |  |
| Étape 8 | Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. | |
| Étape 9 | Après le nettoyage, installez les panneaux de verre, la garniture de porte et la porte du four, fermez les loquets sur les deux charnières. | |
| Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets. | | |

Veillez à replacer les panneaux de verre (A et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole différent pour faciliter le démontage et le montage.

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

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



Comment remplacer : Éclairage



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

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

Avant de remplacer l'éclairage :

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|---|---|
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

Lampe arrière

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

Dépannage

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

Que faire si...

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

| L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas | |
|--|------------------------------------|
| Problème | Vérifiez si... |
| L'appareil ne chauffe pas. | L'arrêt automatique est désactivé. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Le verrouillage est désactivé. |

| Composants | |
|----------------------------------|--|
| Problème | Vérifiez si... |
| L'éclairage est éteint. | La Chaleur Tournante Humide est activée. |
| 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. |

| Codes d'erreur | |
|--|---|
| L'affichage indique... | Vérifiez si... |
| 0:00. | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |
| Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé. | |

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

Données de maintenance

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

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

| Nous vous recommandons d'écrire les informations ici : | |
|---|-------|
| Modèle (Mod.) | |
| Référence produit (PNC) | |
| Numéro de série (SN) | |

Caractéristiques techniques

Données techniques

| | | |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Dimensions (internes) | Largeur Hauteur Profondeur | 480 (mm) 361 (mm) 416 (mm) |
| Zone du plateau de cuisson | 1438 cm ² | |
| Chauffage de voûte | 2300 W | |
| Chauffage de sole | 1000 W | |
| Gril | 2300 W | |
| Circuit | 2400 W | |
| Puissance totale | 2990 W | |
| Tension | 220 - 240 V | |
| Fréquence | 50 - 60 Hz | |
| Nombre de fonctions | 9 | |

Rendement énergétique

Informations produit et fiche d'informations produit

| | |
|---------------------------------|--|
| Nom du fournisseur | IKEA |
| Identification du modèle | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |

| | | |
|---|-----------------------|---------|
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93 kWh/cycle | |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle | |
| Nombre de cavités | 1 | |
| Source de chaleur | Électricité | |
| Volume | 72 l | |
| Type de four | Four encastrable | |
| Masse | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances. | | |

Économie d'énergie



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

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

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide






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

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



l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

Structure des menus

Menu

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ☰ - sélectionnez pour accéder au Menu . | Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK. | Sélectionnez la configuration. | OK - appuyez pour confirmer le réglage. | Ajustez la valeur et appuyez sur OK. |
| Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu . | | | | |


Structure du Menu

| | |
|--|--|
| Cuisson assistée  | Configurations  |
|--|--|


Configurations

| | | | | | |
|----|---------------------|---|----|---------------------------------|--------------------------|
| 01 | Heure actuelle | Modifier | 02 | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| 03 | Son touches | 1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé | 04 | Volume alarme | 1 - 4 |
| 05 | Compteur | Marche / Arrêt | 06 | Eclairage four | Marche / Arrêt |
| 07 | Préchauffage rapide | Marche / Arrêt | 08 | Mode démo | Code d'activation : 2468 |
| 09 | Version du logiciel | Contrôle | 10 | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |

En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les

conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures

ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|---------------------------|-----|----------------------|-----|
| Sicherheitshinweise | 159 | Zusatzfunktionen | 177 |
| Sicherheitsanweisungen | 161 | Tipps und Hinweise | 178 |
| Montage | 164 | Reinigung und Pflege | 182 |
| Gerätebeschreibung | 164 | Fehlersuche | 186 |
| Bedienfeld | 165 | Technische Daten | 187 |
| Vor der ersten Verwendung | 166 | Energieeffizienz | 187 |
| Täglicher Gebrauch | 167 | Menüstruktur | 189 |
| Uhrfunktionen | 174 | Umwelttipps | 190 |
| Verwendung des Zubehörs | 175 | | |

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

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

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels kann nur von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank eingebaut wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Sicherheitsanweisungen

Montage

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

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

| | |
|--|-----------|
| Höhe der Geräterückseite | 571 mm |
| Breite der Gerätevorderseite | 595 mm |
| Breite der Geräterückseite | 559 mm |
| Gerätetiefe | 569 mm |
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 mm |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten | 560x20 mm |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm |
| Befestigungsschrauben | 4x25 mm |

| | |
|--|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte) | 580 (600) mm |
| Schrankbreite | 560 mm |
| Schranktiefe | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite | 589 mm |

Elektrischer Anschluss

⚠️ WARNUNG! Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

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

Gebrauch



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

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




WARNUNG! Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr

oder feuchte Speisen im Gerät stehen.

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

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

Innenbeleuchtung


 **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

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

Wartung

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

Entsorgung

 **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- **Verpackungsmaterial**
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Montage

i Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

Elektroinstallation

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

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

Der Backofen wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

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

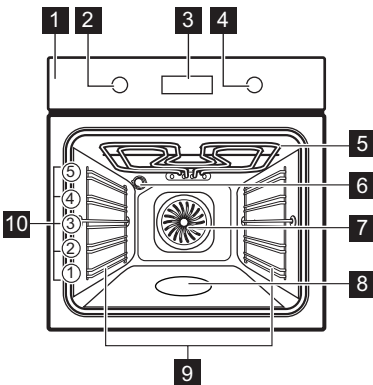
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

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

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

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



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







Zubehör

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


- Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Teleskopschienen** x 1 Satz
Für Einhängegitter und Backbleche.

Bedienfeld









Überblick – Bedienfeld


| | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Kurzzeitwecker | Schnell- aufhei- zung | Back- ofenbe- leuch- tung | Verriegel- ung | Bestätigen Sie die Ein- stellung | Drücken Sie | Drehen Sie den Knopf |
| Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. | | | | | | |
| Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten. | | | | | | |

Display

| | |
|--|-------------------------------|
|  | Display mit Tastenfunktionen. |
|--|-------------------------------|

Display-Anzeigen

| Grundlegende Anzeigen | | | |
|--|---|--|--|
|  Verriegelung |  Koch-Assistent |  Einstellungen |  Schnellaufheizung |
| Timer-Anzeigen | | | |
|  Kurzzeit-Wecker |  Ende |  Zeitvorwahl |  Uptimer |





| | |
|---|---|
| <p>Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.</p> |  |
|---|---|

| | |
|-------------------------------|---|
| <p>Dampfgaranzeige</p> |  |
|-------------------------------|---|



Vor der ersten Verwendung

⚠ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

| <p>Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:</p> | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  <p>00:00 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.</p> |

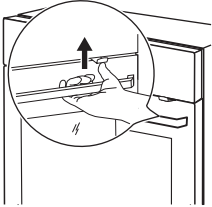
Erstes Vorheizen

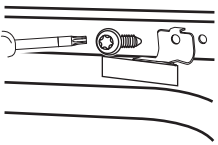
| <p>Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.</p> | |
|---|--|
| <p>Schritt 1</p> | <p>Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.</p> |
| <p>Schritt 2</p> | <p>Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen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

Benutzung: Mechanische Kindersicherung

Der Backofen ist mit einer mechanischen Kindersicherung ausgestattet. Es handelt

sich um das Türschloss auf der rechten Seite des Backofens, unterhalb des Bedienfelds.

| Öffnen der Tür mit Kindersicherung: | |
|---|--|
| Schritt 1 | Halten Sie die Kindersicherung gedrückt. |
| Schritt 2 | Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen. Schließen Sie die Backofentür, ohne die Kindersicherung zu drücken.. |
|  | |

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




Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einstellung: Ofenfunktionen






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






| Garen mit Dampf | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|
| Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. | | | |
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 | Schritt 4 |

| Garen mit Dampf | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  | Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen. Stellen Sie die Speise in den Backofen. |
| Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser. | Wählen Sie die Dampffunktion aus. | Stellen Sie die Temperatur ein. | |
| ⓘ Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist. | | | |

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

Ofenfunktionen

| Ofenfunktion | Anwendung |
|---|---|
|  Heißluft | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. |
|  Ober-/Unterhitze | Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. |
|  SteamBake | Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Zum Einkochen von Früchten und Gemüse. |
|  Pizzastufe | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden. |
|  Unterhitze | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln. |

| Ofenfunktion | Anwendung |
|--|--|
|  Tiefkühlgerichte | Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden. |
|  Feuchte Umluft | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |
|  Grill | Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot. |
|  Heißluftgrillen | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. |
|  Menü | Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen. |

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

Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:

IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die

Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.





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

Einstellung: Koch-Assistent





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

| | |
|---|---|
| Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten: | <ul style="list-style-type: none"> • Gewichtsautomatik |
|---|---|

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 | Schritt 4 |
|------------------|------------------|------------------|------------------|






| | | | |
|--|--|--|---|
|  ☰ |  🍴 |  P1 - P45 |  OK |
| Öffnen Sie das Menü. | Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK. | Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK. | Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung. |










Koch-Assistent




| Legende | |
|---|--|
|  | Gewichtsautomatik verfügbar. |
|  | Die Wassermenge für die Dampffunktion. |
|  | Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |
|  | Einschubebene. |

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

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

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----------|--|--|--|
| 1 | Roastbeef, blutig | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm dicke Stücke |  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 2 | Roastbeef, rosa | | |
| 3 | Roastbeef, durch | | |
| 4 | Steak, rosa | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |   3; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 5 | Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg |   2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|--|--|--|
| 6 | Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen) | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm dicke Stücke |  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 7 | Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 8 | Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 9 | Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke |  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| 10 | Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 11 | Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen) | | |
| 12 | Kalbsbraten (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke |   2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt. |
| 13 | Schweinebraten oder Schulter | 1.5 - 2 kg |   2; Gebratenes auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |
| 14 | Pulled Pork (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg |  2; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| 15 | Lende, frisch | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 16 | Rippchen | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen. |  3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|--------------------------|-----------------------------------|---|
| 17 | Lammkeule mit Knochen | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke |  2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer. |
| 18 | Hähnchen, ganz | 1 - 1.5 kg; frisch |   2;  200 ml; Auflaufform auf Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| 19 | Halbes Hähnchen | 0.5 - 0.8 kg |  3; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 20 | Hähnchenbrust | 180 - 200 g pro Stück |   2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| 21 | Hähnchenschenkel, frisch | - |  3; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger. |
| 22 | Ente, ganz | 2 - 3 kg |   2; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| 23 | Gans, ganz | 4 - 5 kg |   2; tiefe Pfanne Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| 24 | Hackbraten | 1 kg |  2; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 25 | Ganzer Fisch, gegrillt | 0.5 - 1 kg pro Fisch |  2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden. |
| 26 | Fischfilet | - |   3; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. |
| 27 | Käsekuchen | - |  2;  Springform 28 cm auf Kombirost |
| 28 | Apfelkuchen | - |  2;  100 - 150 ml; Backblech |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|---|------------|---|
| 29 | Apfelkuchen | - | ☐ 2; Kuchenform auf Kombirost |
| 30 | Apfelkuchen | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; ∅ 22 cm Kuchenform auf Kombirost |
| 31 | Brownies | 2 kg Teig | ☐ 3; tiefe Pfanne |
| 32 | Schokoladenmuffins | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; Muffin-Blech auf Kombirost |
| 33 | Brotkuchen | - | ☐ 2; Brotpfanne auf Kombirost |
| 34 | Ofenkartoffeln | 1 kg | ☐ 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| 35 | Kartoffelspalten | 1 kg | ☐ 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| 36 | Gegrilltes Gemüse | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden. |
| 37 | Krokette, gefroren | 0.5 kg | ☐ 3; Backblech |
| 38 | Pommes frites, gefroren | 0.75 kg | ☐ 3; Backblech |
| 39 | Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten | 1 - 1.5 kg | ☐ 2; Auflaufform auf Kombirost |
| 40 | Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1; Auflaufform auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| 41 | Pizza frisch, dünn | - | ☐ ☐ 2; لسا 100 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| 42 | Pizza frisch, dick | - | ☐ ☐ 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet |
| 43 | Quiche | - | ☐ 2; Backform auf Kombirost |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|----|--|---------|---|
| 44 | Baguette / Ciabatta / Weißbrot | 0.8 kg | 2; 150 ml; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| 45 | Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform | 1 kg | 2; 150 ml Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost |

Uhrfunktionen








Uhrfunktionen











| Uhrfunktion | Anwendung |
|------------------------|---|
| Kurzzeit-Wecker | Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. |
| Garzeitdauer | Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt. |
| Zeitvorwahl | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. |
| Uptimer | Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen. |

Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

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

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

Verwendung des Zubehörs

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

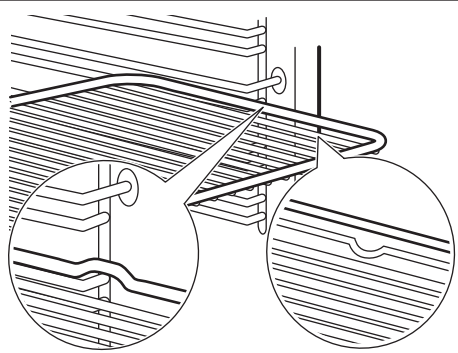
Einsetzen des Zubehörs
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das

Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

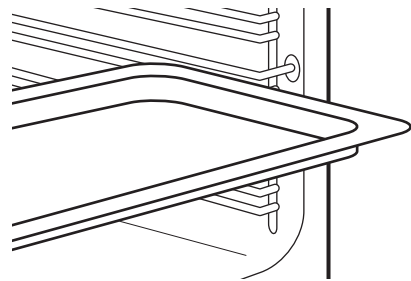
Kombirost:

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




Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



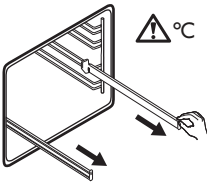
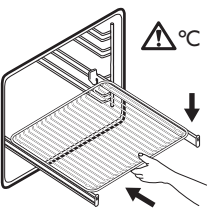
Funktionsweise: Teleskopauszüge

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








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

Die Teleskopauszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

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



Zusatzfunktionen

Verriegelung

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

Automatische Abschaltung

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

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

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


Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die

Tipps und Hinweise






Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Feuchte Umluft


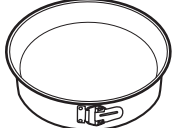


Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

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

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Biskuitboden | Biskuitform auf Kombi-rost | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Englischer Sand- wichkuchen à la Victoria | Backform auf Kombi-rost | 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, 0,5 kg | Backblech oder tiefes Blech | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makronen, 24 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Kleingebäck, pi- kant, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Mürbeteigplätz- chen, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Törtchen, 8 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Gemüse, po- chiert, 0,4 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisches Omelett | Pizzapfanne auf Kombi- rost | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterranes Ge- müse, 0,7 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 4 | 25 - 30 |

Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör








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





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

Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.


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


|  |  |  |  |  (°C) |  (Min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Ober-/ Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 | Backofen für 10 Min aufheizen |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | Heißluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 | Backofen für 10 Min aufheizen |
| Mürbe- teigge- bäck | Heißluft | Backblech | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mürbe- teigge- bäck | Heißluft | Backblech | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mürbe- teigge- bäck | Ober-/ Unterhitze | Backblech | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 Stück | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 | Backofen für 10 Min aufheizen |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg | Grill | Kombi- rost, Fett- pfanne | 4 | Max. | 20 - 30 | Kombirost in die vierte und Fett- pfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wen- den Sie das Ger- icht nach der Hälfte der Gar- dauer. Backofen für 10 Min aufheizen |


Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

| | |
|--|---|
|  <p>Reinigungs- mittel</p> | 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. |

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

| | |
|---|--|
|  <p>Zubehör</p> | Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler. |
| | Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen. |

Reinigung: Garraumvertiefung

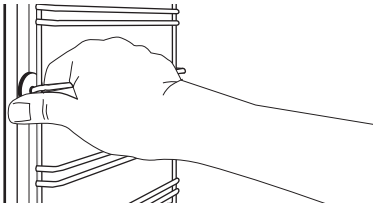
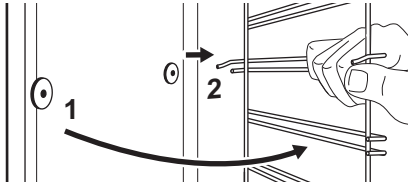
Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfbacken.

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

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

Entfernen: Einhängegitter

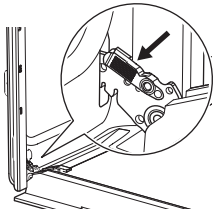
Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

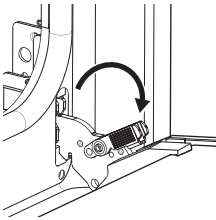
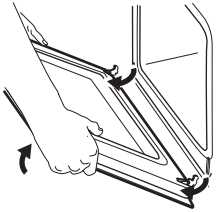
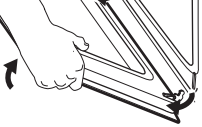
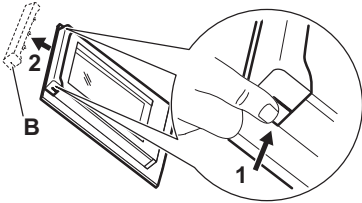

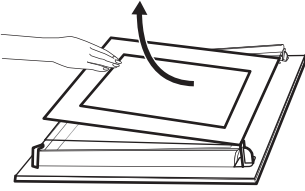
| | | |
|-------------------------|--|---|
| <p>Schritt 1</p> | <p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p> |  |
| <p>Schritt 2</p> | <p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p> | |
| <p>Schritt 3</p> | <p>Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der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

Aus- und Einbau: Tür

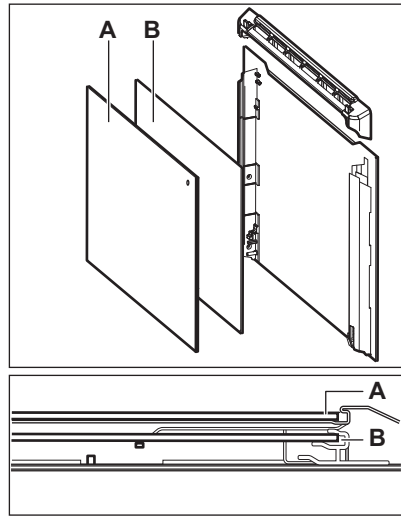
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

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

| | | |
|-------------------------|---|---|
| <p>Schritt 1</p> | <p>Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.</p> |  |
|-------------------------|---|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>Schritt 2</p> | <p>Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.</p> |  |
| <p>Schritt 3</p> | <p>Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.</p> |  |
| <p>Schritt 4</p> | <p>Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.</p> |  |
| <p>Schritt 5</p> | <p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p> |  |
| <p>Schritt 6</p> | <p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p> |  |
| <p>Schritt 7</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Schritt 8</p> | <p>Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.</p> | |
| <p>Schritt 9</p> | <p>Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben, die Türabdeckung und die Backofentür ein und schließen Sie die Hebel beider Scharniere.</p> | |
| <p>Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.</p> | | |

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



Austausch: Lampe

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr.
 Die Lampe kann heiß sein.


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

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

Hintere Lampe

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

Fehlersuche

 **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was zu tun ist, wenn ...

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

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

| Komponenten | |
|---------------------------------|---|
| Störung | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ... |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Feuchte Umluft - ist eingeschaltet. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | Verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |

| Fehlercodes | |
|---|---|
| Im Display erscheint ... | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ... |
| 00:00 angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein. |
| Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. | |

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

Service-Daten

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

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

| Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren: | |
|---|-------|
| Modell (MOD.): | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Seriennummer (S.N.) | |

Technische Daten

Technische Daten

| | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------------|
| Abmessungen (intern) | Breite Höhe Tiefe | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Backblechgröße | 1438 cm ² | |
| Oberes Heizelement | 2300 W | |
| Unteres Heizelement | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Ring | 2400 W | |
| Gesamtbewertung | 2990 W | |
| Spannung | 220 - 240 V | |
| Frequenz | 50 - 60 Hz | |
| Anzahl der Funktionen | 9 | |

Energieeffizienz

Produktinformationen und Produktinformationsblatt

| | |
|------------------------|--|
| Name des Lieferanten | IKEA |
| Modellbezeichnung | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm | |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus | 0.69 kWh/Programm | |
| Anzahl der Garräume | 1 | |
| Wärmequelle | Strom | |
| Volumen | 72 l | |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen | |
| Masse | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung. | | |

Energiesparen



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

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft






Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.



Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach

30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Menüstruktur


Menü


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

| Menü Struktur | |
|--|---|
| Koch-Assistent  | Einstellungen  |

| Einstellungen | | | | | |
|---------------|-------------------|---|----|---|------------------------|
| 01 | Uhrzeit | Ändern | 02 | Helligkeit | 1 - 5 |
| 03 | Tastentöne | 1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus | 04 | Lautstärke | 1 - 4 |
| 05 | Uptimer | Ein / Aus | 06 | Backofenbeleuchtung | Ein / Aus |
| 07 | Schnellaufheizung | Ein / Aus | 08 | DEMO | Aktivierungscode: 2468 |
| 09 | Softwareversion | Prüfen | 10 | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

Umwelttipps

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol .
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Περιεχόμενα

| | | | |
|------------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Πληροφορίες για την ασφάλεια | 191 | Πρόσθετες λειτουργίες | 210 |
| Οδηγίες για την ασφάλεια | 193 | Υποδείξεις και συμβουλές | 211 |
| Εγκατάσταση | 196 | Φροντίδα και καθαρίσμα | 215 |
| Περιγραφή προϊόντος | 197 | Αντιμετώπιση προβλημάτων | 220 |
| Πίνακας χειριστηρίων | 197 | Τεχνικά χαρακτηριστικά | 221 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 198 | Ενεργειακή απόδοση | 221 |
| Καθημερινή χρήση | 200 | Δομή μενού | 223 |
| Λειτουργίες ρολογιού | 207 | Περιβαλλοντικά θέματα | 224 |
| Χρήση των εξαρτημάτων | 208 | | |

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

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

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

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

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Μόνο ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο μπορεί να εγκαταστήσει αυτή τη συσκευή και να αντικαταστήσει το καλώδιο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- 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 για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.

| | |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 580 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού | 560 mm |
| Βάθος ντουλαπιού | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 589 mm |
| Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής | 571 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |
| Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 569 mm |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής | 548 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1022 mm |

| | |
|---|-----------|
| Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να

μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει μια συσκευή απομόνωσης που σας επιτρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο σε όλους τους πόλους. Η συσκευή απομόνωσης πρέπει να έχει πλάτος ανοίγματος επαφής τουλάχιστον 3 mm.

Χρήση

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

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με

αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.

- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

Φροντίδα και καθαρίσμα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

Εσωτερικός φωτισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

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

Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

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

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Συναρμολόγηση



Ανατρέξτε στις Οδηγίες συναρμολόγησης για την εγκατάσταση.

Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Ο φούρνος παρέχεται μόνο με καλώδιο τροφοδοσίας.

Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

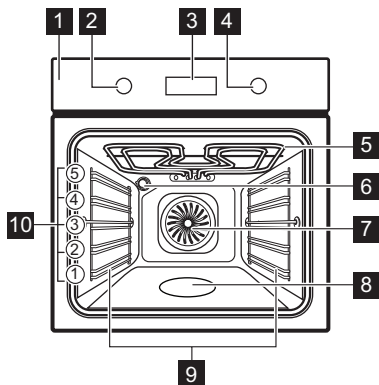
Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

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

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

Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



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

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 χειριστηρίων

Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

| | | | | | | |
|-----------------|--------------------|------------------|----------|----------------------|------------------|----------------------|
| | | | | OK | | |
| Χρονο-διακόπτης | Ταχεία προθέρμανση | Φωτισμός Φούρνου | Κλείδωμα | Επιβεβαίωση ρύθμισης | Πιέστε το κουμπί | Στρέψτε τον διακόπτη |

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Οθόνη

| | |
|--|--------------------------------|
| | Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων. |
|--|--------------------------------|

Ενδείξεις οθόνης

| Βασικές ενδείξεις | | | |
|--|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Κλείδωμα | Μαγείρεμα με βοήθεια | Ρυθμίσεις | Ταχεία προθέρμανση |
| Ενδείξεις χρονοδιακόπτη | | | |
| Χρονομετρητής | Τέλος | Καθυστέρηση Έναρξης | Χρονοδιακόπτης λειτουργίας |
| Μπάρα προόδου - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. | | | |
| Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό | | | |



Πριν την πρώτη χρήση

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

Αρχικός καθαρισμός

| Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα: | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>0:00. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί OK.</p> |

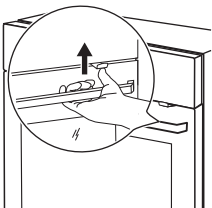
Αρχική προθέρμανση

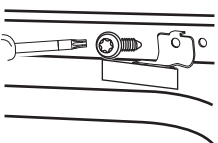
| Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση. | |
|--|---|
| Βήμα 1 | Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο. |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ. |
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τη μέγιστη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

Τρόπος χρήσης: Μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ

πόρτας στη δεξιά πλευρά του φούρνου, κάτω από τον πίνακα χειριστηρίων.

Ο φούρνος έχει εγκατεστημένο το μηχανικό κλείδ. ασφ. για παιδ. Είναι το κλειδωμα

| Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου με ενεργοποιημένο το κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά: | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κλείδ. ασφ. για παιδ. |
| Βήμα 2 | Τραβήξτε τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε την πόρτα. Κλείστε την πόρτα του φούρνου χωρίς να πιέσετε το κλείδ. ασφ. για παιδ. |
|  | |

| Για να αφαιρέσετε το κλειδ. ασφ. για παιδ.: | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το κλειδ. ασφ. για παιδ. με το κλειδί torx που παρέχεται μαζί με το φούρνο. |
| Βήμα 2 | Στερεώστε ξανά τη βίδα αφού αφαιρέσετε το κλειδ. ασφ. για παιδ. |
|  | |

Καθημερινή χρήση




⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

| | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα. |
| Βήμα 2 | Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. |
| <p>🔥 - πιάστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση. Είναι διαθέσιμο για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.</p> | |

Μαγείρεμα με ατμό











Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 | Βήμα 4 |
|--|---|---|---|
|  |  |  | <p>Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.</p> |
| Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης. | Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού. | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. | |
| <p>i Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.</p> | | | |

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

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

Προγράμματα θέρμανσης

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
|  Θερμός Αέρας | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σαρώων ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. |
|  Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. |
|  SteamBake | Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών. |
|  Λειτουργία Πίτσα | Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. |
|  Κάτω Θέρμανση | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων. |
|  Καταψυγμένα τρόφιμα | Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς). |
|  Υγρός Θερμός Αέρας | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας . |
|  Γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |
|  Μενού | Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Ρυθμίσεις. |

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

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EN 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος,

έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.





Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας .





Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

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

| | |
|---|-------------------------|
| Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με: | • Αυτομ. Προγρ. Βάρους. |
|---|-------------------------|








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















Μαγείρεμα με βοήθεια






















| Λεζάντα | |
|---|---|
|  | Αυτομ. Προγρ. Βάρους, διαθέσιμο. |
|  | Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού. |
|  | Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. |
|  | Επίπεδο σχάρας. |

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

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

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





| | Σκεύος | Βάρος | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ |
|----|-------------------------------------|---|--|
| 12 | Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη) | 0.8 - 1.5 kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους |   2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό. |
| 13 | Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη | 1.5 - 2 kg |   2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 14 | Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία) | 1.5 - 2 kg |  2, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. |
| 15 | Μπριζόλα, φρέσκια | 1 - 1.5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους |  2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. |
| 16 | Παϊδάκια | 2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια |  3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 17 | Μπούτι αρνιού με κόκαλα | 1.5 - 2 kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους |  2, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 18 | Ολόκληρο κοτόπουλο | 1 - 1.5 kg, φρέσκο |   2,  200 ml, γάστρα πάνω στο ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. |
| 19 | Μισό κοτόπουλο | 0.5 - 0.8 kg |  3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. |
| 20 | Στήθος κοτόπουλου | 180 - 200 g ανά τεμάχιο |   2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. |

| | Σκεύος | Βάρος | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ |
|----|---------------------------|--------------------|---|
| 21 | Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα | - |  3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα. |
| 22 | Πάπια, ολόκληρη | 2 - 3 kg |   2, σκεύος ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 23 | Χήνα, ολόκληρη | 4 - 5 kg |   2, βαθύ ταψί Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 24 | Ρολό κιμάς | 1 kg |  2, μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. |
| 25 | Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ | 0.5 - 1 kgανά ψάρι |  2, ταψί ψησίματος Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά. |
| 26 | Ψάρι φιλέτο | - |   3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. |
| 27 | Cheesecake | - |  2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη μεταλλική σχάρα |
| 28 | Μηλόπιτα | - |  2,  100 - 150 ml, ταψί ψησίματος |
| 29 | Τάρτα μήλου | - |  2, φόρμα για πίτες στη μεταλλική σχάρα |
| 30 | Μηλόπιτα | - |  2,  100 - 150 ml,  φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα |
| 31 | Κέικ Brownies | 2 kg ζύμης |  3, βαθύ ταψί |
| 32 | Κέικ muffins σοκολάτας | - |  2,  100 - 150 ml, ταψί για muffin πάνω στη μεταλλική σχάρα |
| 33 | Κέικ | - |  2, ταψί φρατζόλας στη μεταλλική σχάρα |




| | Σκεύος | Βάρος | Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ |
|----|--|------------|---|
| 34 | Ψητές πατάτες | 1 kg | <input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος. |
| 35 | Φέτες | 1 kg | <input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια. |
| 36 | Ψητά ανάμικτα λαχανικά | 1 - 1.5 kg | <input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια. |
| 37 | Κροκέτες, κατεψυγμένες | 0.5 kg | <input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος |
| 38 | Πατάτες, κατεψυγμένες | 0.75 kg | <input type="checkbox"/> 3, ταψί ψησίματος |
| 39 | Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά νουντλ | 1 - 1.5 kg | <input type="checkbox"/> 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα |
| 40 | Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες) | 1 - 1.5 kg | <input type="checkbox"/> 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. |
| 41 | Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη | - | <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος |
| 42 | Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη | - | <input type="checkbox"/> 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος |
| 43 | Κις | - | <input type="checkbox"/> 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα |
| 44 | Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί | 0.8 kg | <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί. |
| 45 | Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας | 1 kg | <input type="checkbox"/> 2, <input type="checkbox"/> 150 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα |







Λειτουργίες ρολογιού






Λειτουργίες ρολογιού


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








Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού


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

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


| Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP | Βήμα 3 | Βήμα 4 |
|  |  | | Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία. |  |
| | Πιέστε επανειλημμένα.  . | | Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. | Πατήστε: OK. |

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

| Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης | | | | | | | | |
|---|---|---|-----------------------------------|---|--|---|---------------------------|--------------|
| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΈΝΑΡΞΗ | Βήμα 3 | Βήμα 4 | Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: ---:--  ΔΙΑΚΟΠΗ | Βήμα 5 | Βήμα 6 | |
|  |  | | Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος. |  | |  | Ρυθμίστε την ώρα έναρξης. | Πατήστε: OK. |
| | Πιέστε επανειλημμένα.  . | | | | Ρυθμίστε την ώρα τέλους. | Πατήστε: OK. | | |

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.

Χρήση των εξαρτημάτων

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

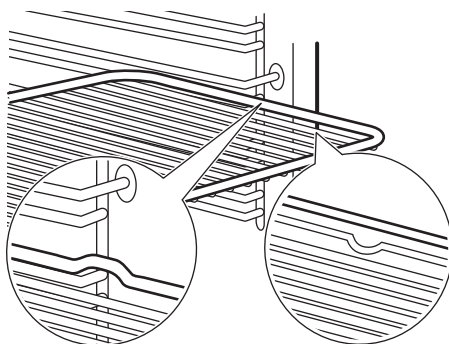
επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγωγή αξεσουάρ

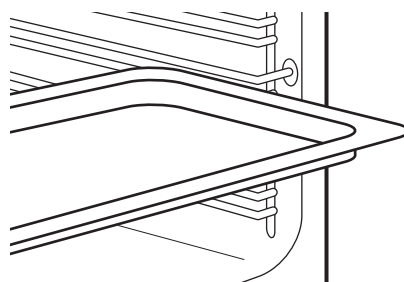
Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν

Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

**Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σαχρών.

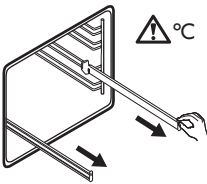
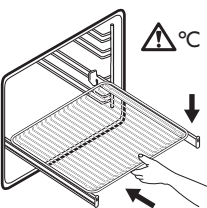
**Τρόπος χρήσης: τηλεσκοπικοί βραχίονες**

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

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








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

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



Πρόσθετες λειτουργίες

Κλειδωμα

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

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

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται

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

Υποδείξεις και συμβουλές

Συστάσεις μαγειρέματος








Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.






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






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

Υγρός Θερμός Αέρας

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

|  |  |  (°C) |  |  (λεπ.) |
|--|---|--|--|--|
| Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Ψωμάκια, 9 κομ- μάτια | 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (λεπ.) |
|---|---|---|---|---|
| Σουφλέ, 6 κομμάτια | μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη | βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Κέικ «σάντουιτς» | σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Ψάρι ποσέ, 0,3 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Κρέας ποσέ, 0,25 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Σουβλάκια, 0,5 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Μακαρόν, 24 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Ταρτάκια, 8 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Χορτοφαγική ομελέτα | ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα | 200 | 3 | 25 - 30 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  |  (λεπ.) |
| Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 4 | 25 - 30 |

Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ








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








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








Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών


Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  (°C) |  (λεπ) |  |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψησίματος | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |


|  |  |  |  |  (°C) |  (λεπ) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Μεταλλική σχάρα | 2 | 170 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 | 160 | 40 - 50 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, φόρμα για κέικ Ø26 cm | Θερμός Αέρας | Μεταλλική σχάρα | 2 και 4 | 160 | 40 - 60 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού | Θερμός Αέρας | Ταψί ψησίματος | 2 και 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |


|  |  |  |  |  (°C) |  (λεπ) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Μπισκ. Ζύμ. Κου- ρού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Ταψί ψη- σίματος | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Τοστ, 4 - 6 τεμά- χια | Γκριλ | Μεταλλι- κή σχάρα | 4 | μέγ. | 1 - 5 | Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ |
| Μοσα- ρίσιο μπιφτέκι, 6 τεμά- χια, 0,6 kg | Γκριλ | Μεταλλι- κή σχάρα, λεκάνη συλλογής | 4 | μέγ. | 20 - 30 | Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επί- πεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέ- ματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπ |


Φροντίδα και καθαρίσμα

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

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

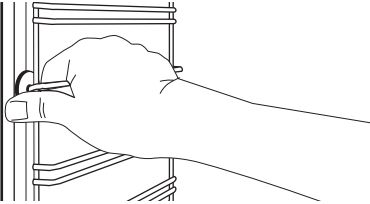
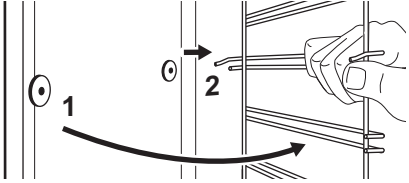
κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε

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

Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

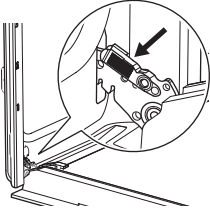
| | | |
|---------------|--|---|
| Βήμα 1 | Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. |  |
| Βήμα 2 | Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα. | |
| Βήμα 3 | Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαίσιο τοίχωμα και αφαιρέστε το.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

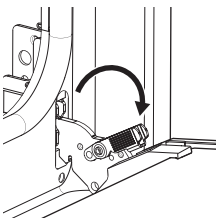
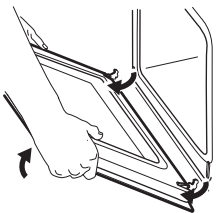

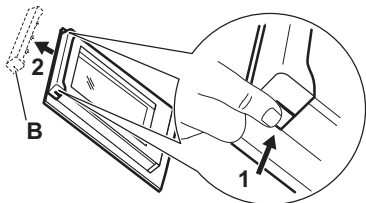

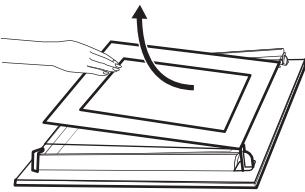
Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

| | | |
|---------------|---|---|
| Βήμα 1 | Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες. |  |
|---------------|---|---|

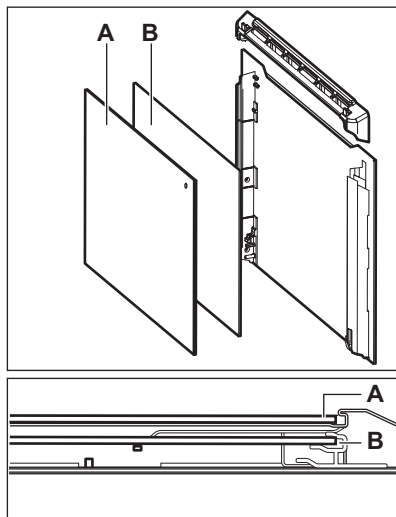
| | | |
|---|---|--|
| Βήμα 2 | Ανασηκώστε και τραβήξτε τα μάνδαλα μέχρι να κουμπώσουν με κλικ. |  |
| Βήμα 3 | Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση στην πρώτη θέση ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα για να την αφαιρέσετε από την υποδοχή της. |  |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια. |  |
| Βήμα 5 | Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ. |  |
| Βήμα 6 | Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε. |  |
| Βήμα 7 | Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα προς ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων. |  |
| Βήμα 8 | Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην καθαρίζετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων. | |
| Βήμα 9 | Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα τζάμια, το πλαίσιο της πόρτας και την πόρτα του φούρνου, κλείστε τα μάνδαλα και στους δύο μεντεσέδες. | |
| Εάν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ όταν κλείνετε τα μάνδαλα. | | |

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (Α και Β) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Αναζητήστε το σύμβολο/την εκτυπωμένη ζώνη στο πλάι του τζαμιού, κάθε τζάμι είναι διαφορετικό ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση.

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

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

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές σωστά.



Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



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

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|--|--------------------------------------|---|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. | Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. | Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. |

Πίσω λαμπτήρας

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε. |
| Βήμα 2 | Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα. |
| Βήμα 3 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. |
| Βήμα 4 | Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα. |

Αντιμετώπιση προβλημάτων

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

| Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται | |
|--|---|
| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση. |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Δεν έχει καεί η ασφάλεια. |
| Η συσκευή δεν προθερμαίνεται. | Το κλείδωμα είναι απενεργοποιημένο. |

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

| Κωδικοί σφάλματος | |
|--|--|
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη... | Ελέγξτε εάν... |
| 0:00. | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα. |
| Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. | |

| Καθαρισμός | |
|--|---|
| Πρόβλημα | Ελέγξτε εάν... |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |

Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

| Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ: | |
|--|-------|
| Μοντέλο (MOD.) | |
| Κωδικός Προϊόντος (PNC) | |
| Σειριακός αριθμός (S.N.) | |

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τεχνικά χαρακτηριστικά

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Διαστάσεις (εσωτερικές) | Πλάτος Ύψος Βάθος | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Περιοχή για το ταψί ψησίματος | | 1438 cm ² |
| Πάνω αντίσταση | | 2300 W |
| Κάτω αντίσταση | | 1000 W |
| Γκριλ | | 2300 W |
| Κυκλική αντίσταση | | 2400 W |
| Συνολική κατανάλωση | | 2990 W |
| Τάση | | 220 - 240 V |
| Συχνότητα | | 50 - 60 Hz |
| Αριθμός λειτουργιών | | 9 |

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος

| | |
|--------------------|--|
| Όνομα προμηθευτή | IKEA |
| Ταυτότητα μοντέλου | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 81.2 | |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A+ | |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.93 kWh/κύκλο | |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.69 kWh/κύκλο | |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 | |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια | |
| Ένταση | 72 l | |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος | |
| Μάζα | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης. | | |

Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.


Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

Δομή μενού**Μενού**


| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 | Βήμα 4 | Βήμα 5 |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ☰ - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού. | Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιέστε OK. | Επιλέξτε τη ρύθμιση. | OK - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. | Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε OK. |
| Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού. | | | | |


Μενού δομήΜαγείρεμα με βοήθεια Ρυθμίσεις **Ρυθμίσεις**

| | | | | | |
|----|---------------|---|----|--------------------|-------|
| 01 | Ωρα | Αλλαγή | 02 | Φωτεινότητα Οθόνης | 1 - 5 |
| 03 | Ήχοι Πλήκτρων | 1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου | 04 | Ένταση Βομβητή | 1 - 4 |

| Ρυθμίσεις | | | | | |
|-----------|----------------------------|-------------------------------|----|------------------------------|-------------------------------|
| 05 | Χρονοδιακόπτης λειτουργίας | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση | 06 | Φωτισμός Φούρνου | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση |
| 07 | Ταχεία προθέρμανση | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση | 08 | Λειτουργία Demo | Κωδικός ενεργοποίησης: 2468 |
| 09 | Έκδοση λογισμικού | Έλεγχος | 10 | Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων | Ναι / Όχι |

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην

απορρίψετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Efnisyfirlit

| | | | |
|----------------------|-----|--------------------|-----|
| Öryggisupplýsingar | 225 | Viðbótarstillingar | 242 |
| Öryggisleiðbeiningar | 227 | Góð ráð | 243 |
| Innsetning | 229 | Umhirða og þrif | 246 |
| Vörulýsing | 230 | Bilanaleit | 251 |
| Stjórnborð | 230 | Tæknigögn | 252 |
| Fyrir fyrstu notkun | 231 | Orkunýtni | 252 |
| Dagleg notkun | 233 | Skipulag valmyndar | 254 |
| Tímastillingar | 239 | Umhverfismál | 254 |
| Að nota fylgihluti | 240 | | |

Með fyrirvara á breytingum.

⚠ Öryggisupplýsingar

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

Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

Almennt öryggi

- Einungis til þess hæfur aðili getur sett upp þetta heimilistæki og skipt um snúruna.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Áður en eitthvað viðhald hefst skal taka heimilistækið úr sambandi.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- 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 löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishansa og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp heimilistækið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.

| | |
|--|--------------|
| Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði) | 580 (600) mm |
| Breidd skáps | 560 mm |
| Dýpt skáps | 550 (550) mm |
| Hæð heimilistækis að framan | 589 mm |
| Hæð heimilistækis að aftan | 571 mm |
| Breidd heimilistækis að framan | 595 mm |
| Breidd heimilistækis að aftan | 559 mm |
| Dýpt heimilistækisins | 569 mm |
| Innbyggð dýpt heimilistækisins | 548 mm |
| Dýpt með opna hurð | 1022 mm |

| | |
|---|-----------|
| Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið | 560x20 mm |
| Lengd rafmagnsnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar | 1500 mm |
| Festiskrúfur | 4x25 mm |

Rafmagnstenging

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar að merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgljafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúra verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúrana til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.

- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.

Notkun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.

- setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
- látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
- farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gættu þess að heimilistækið sé kalt. Hætta er á að glerplöturnar brotni.
- Endurnýjaðu glerplöturnar í ofnhurðinni strax þegar þær skemmast. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Vertu varkár þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Fitu- og matarleifar sem eftir eru í heimilistækinu geta valdið eldsvoða.
- Ef þú notar ofnhreinsi skaltu hlýða öryggisleiðbeiningunum á umbúðunum.

Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilyngu.

Þjónusta

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

- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

Förgun

⚠ AÐVÖRUN! Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðina til að koma í veg fyrir að börn eða dýr geti lokast inni í tækinu.
- **Umbúðaeefni:** Umbúðaeefnið er endurvinnanlegt. Plasthlutar eru merktir með alþjóðlegum skammstöfunum t.d. PE PS o.s.frv. Fargaðu umbúðaefninu í til þess ætluðum gámum á sorpförgunarstöðinni á staðnum.

Innsetning

⚠ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Samsetning

- i** Farðu eftir samsetningarleiðbeiningunum við uppsetningu.

Rafmagnsuppsetning

⚠ AÐVÖRUN! Aðeins viðurkenndur einstaklingur má sjá um raflagnavinnuna.

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

Þessi ofn er aðeins afhentur með rafmagnssnúru.

Kapall

Kapaltegundir sem viðeigandi eru fyrir uppsetningu eða endurnýjun:

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

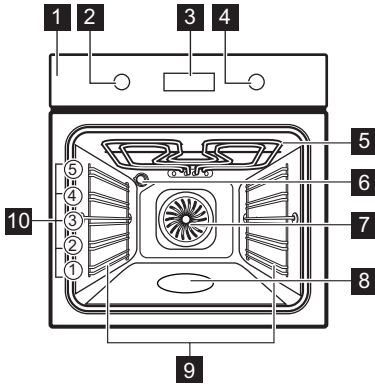
Fyrir þversnið kapalsins vísast til heildarafis á merkiplötunni. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

| Heildarafi (W) | Þversnið kapals (mm ²) |
|-----------------|------------------------------------|
| að hámarki 1380 | 3 x 0.75 |
| að hámarki 2300 | 3 x 1 |
| að hámarki 3680 | 3 x 1.5 |

Jarðstrengurinn (grænn / gulur kapall) verður að vera 2 cm lengri en fasinn og núllkapallinn (bláir og brúnir kaplar).

Vörulýsing

Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Drifverk ofnbotnsins
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

Aukabúnaður

- **Vírhilla** x 1
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata** x 1
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa** x 1

Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.

- **Útdraganlegar rennur** x 1 sett
Fyrir hillur og bakka.

Stjórnborð

Yfirlit yfir stjórnborð

| | | | | | | |
|--|------------------|------|-----|------------------------|----------------------|--------------------|
| | | | | OK | | |
| Tímast- illir | Hröð upphitun | Létt | Lás | Staðfesta stillingu | Ýttu á hnapp- inn | Snúðu hnúðn- um |
| Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu. | | | | | | |
| Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökva á heimilistækinu. | | | | | | |

Skjár

| | |
|--|---------------------------------|
| | <p>Skjár með lykilaðgerðum.</p> |
|--|---------------------------------|

Skjávísar

| Grunnvísar | | | |
|--|-------------------|-----------------|-------------------|
| Lás | Eldunaraðstoð | Stillingar | Hröð upphitun |
| Tímatökuvísar | | | |
| Mínútumælir | Lokatími | Tímaseinkun | Upptalning |
| <p>Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.</p> | | <hr/> | |
| <p>Vísir fyrir gufueldun</p> | | | |




Fyrir fyrstu notkun

ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Upphafleg hreinsun

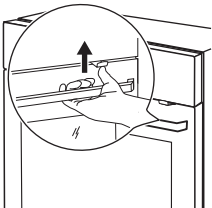
| Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann: | | | |
|---|--|--|--|
| | | | <p>00:00 Stilltu tímann. Ýttu á OK.</p> |

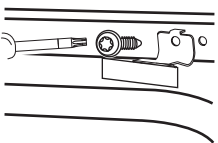
Upphafleg forhitun

| Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun. | |
|---|---|
| 1. skref | Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum. |
| 2. skref | Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst. |
| 3. skref | Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín. |
| <p> Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.</p> | |

Hvernig á að nota: Vélræn barnalæsing

Ofninn er með vélrænu barnalæsinguna uppsetta. Hún er hurðarlæsingin hægra megin á ofninum, undir stjórnborðinu.

| Til að opna ofnhurðina með barnalæsingunni: | |
|--|--|
| 1. skref | Ýttu á og haltu uppi barnalæsingunni. |
| 2. skref | Togaðu í hurðarhandfangið til að opna ofnhurðina. Lokaðu ofnhurðinni án þess að ýta á barnalæsinguna. |
|  | |

| Til að fjarlægja barnalæsinguna: | |
|---|--|
| 1. skref | Opnaðu hurðina og fjarlægðu barnalæsinguna með torx-lyklinum sem fylgir ofninum. |
| 2. skref | Settu skrúfuna aftur í þegar þú hefur fjarlægt barnalæsinguna. |
|  | |

Dagleg notkun

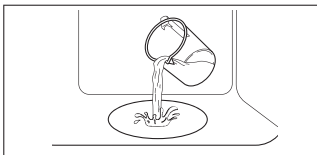


⚠️ AÐVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

| | |
|--|---|
| 1. skref | Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð. |
| 2. skref | Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið. |
| <p>🔥 - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.</p> | |

Gufueldun


Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.










| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref |
|---|---|---|---|
|  |  |  | Forhitaðu ofninn í 10 mín til að mynda raka. Settu matvælin í ofninn. |
| Fylltu hólf ofnrýmisins með krana- vatni. | Veldu gufuhitunaraðgerðina. | Stilltu hitastigið. | |
| <p>❶ Hámarksrúmtak hólf ofnrýmisins er 250 ml. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar ofninn er heitur.</p> | | | |

Þegar gufueldun er lokið:

| 1. skref | 2. skref | 3. skref |
|--|--|---|
| Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á ofninum. | Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum. | Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur. Fjarlægðu það vatn sem eftir er úr hólf ofnrýmisins. |

Upphitunaraðgerðir

| Upphitunaraðgerð | Notkun |
|---|--|
|  <p>Eldun með hefðbundnum blæstri</p> | Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í Hefðbundin matreiðsla. |

| Upphitunaraðgerð | Notkun |
|---|---|
|  <p>Hefðbundin matreiðsla</p> | Til að baka og steikja í einni hillustöðu. |
|  <p>SteamBake</p> | Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur. Til að geyma ávexti eða grænmeti. |
|  <p>Pítsuaðgerð</p> | Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn. |
|  <p>Undirhiti</p> | Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat. |
|  <p>Frosin matvæli</p> | Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka. |
|  <p>Bökun með rökum blæstri</p> | Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri. |
|  <p>Grill</p> | Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð. |
|  <p>Blástursgrillun</p> | Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratín-rétti og til að brúna. |
|  <p>Valmynd</p> | Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Stillingar. |

i Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slokknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að 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.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri.





Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Notaðu aðgerðina til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið á meðan eldun stendur.

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Þú getur einnig eldað suma rétti með: | • Sjálfvirk þyngd |
|---------------------------------------|-------------------|


| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref |
|---|---|---|---|
|  |  |  P1 - P45 |  OK |
| Farðu í valmyndina. | Veldu Eldunaraðstoð. Ýttu á OK. | Veldu réttinn. Ýttu á OK. | Settu réttinn í ofninn. Staðfestu stillingu. |














Eldunaraðstoð

| Merking | |
|---|--|
|  | Sjálfvirk þyngd á boðstólnum. |
|  | Vatnsmagn fyrir gufuaðgerðina. |
|  | Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst. |
|  | Hillustaða. |

Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.




Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----------|------------------------|-----------------------------------|---|
| 1 | Nautasteik, léttsteikt | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar |  2; bökunarplata Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið. |
| 2 | Nautasteik, miðlung | | |
| 3 | Nautasteik, gegnsteikt | | |

| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|--|---|--|
| 4 | Steik, miðlungs | 180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar |   3 ; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið. |
| 5 | Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik) | 1.5 - 2 kg |   2 ; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið. |
| 6 | Nautasteik, léttsteikt (hægeldun) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar |  2 ; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið. |
| 7 | Nautasteik, miðlungs (hægeldun) | | |
| 8 | Nautasteik, gegnsteikt (hægeldun) | | |
| 9 | Lund, léttsteikt (hægeldun) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar |  2 ; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið. |
| 10 | Lund, miðlungs (hægeldun) | | |
| 11 | Lund, mikið elduð (hægeldun) | | |
| 12 | Kálfasteik (t.d. öxl) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar |   2 ; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Bættu við vökva. Steik hulin. |
| 13 | Svínasteik hnakki eða bógur | 1.5 - 2 kg |   2 ; steiktur réttur á vírhillu Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 14 | Rifið svínakjöt (hægeldun) | 1.5 - 2 kg |  2 ; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun. |
| 15 | Hryggur, ferskur | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar |  2 ; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 16 | Svínaríf | 2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn ríf |  3 ; djúp ofnskúffa Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |





| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|-------------------------|-----------------------------------|--|
| 17 | Lambalæri með beini | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar | ☐ 2; steiktur réttur á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 18 | Heill kjúklingur | 1 - 1.5 kg; ferskt | ☐☐ 2; لسا 200 ml; pottréttur á bökunarplötu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt. |
| 19 | Hálfur kjúklingur | 0.5 - 0.8 kg | ☐ 3; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 20 | Kjúklingabrjóst | 180 - 200 g hver biti | ☐☐ 2; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. |
| 21 | Kjúklingalæri, fersk | - | ☐ 3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur. |
| 22 | Önd, heil | 2 - 3 kg | ☐☐ 2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 23 | Gæs, heil | 4 - 5 kg | ☐☐ 2; djúp ofnskúffa Notaðu uppáhaldskryddin þín. Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 24 | Kjöthleifur | 1 kg | ☐ 2; vírhilla Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 25 | Heill fiskur, grillaður | 0.5 - 1 kgá hvern fisk | ☐ 2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum. |
| 26 | Fiskflök | - | ☐☐☐ 3; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. |
| 27 | Ostakaka | - | ☐ 2; Ø 28 cm kökuform á vírhillu |
| 28 | Eplakaka | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; bökunarplata |
| 29 | Eplabaka | - | ☐ 2; bökuform á vírhillu |

| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
|----|---|---------------|--|
| 30 | Eplabaka | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; Ø 22 cm bökuform á vírhillu |
| 31 | Súkkulaðikökur | 2 kg af deigi | ☐ 3; djúp ofnskúffa |
| 32 | Súkkulaðibollakökur | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; formökubakki á vírhillu |
| 33 | Formkaka | - | ☐ 2; form á vírhillu |
| 34 | Bakaðar kartöflur | 1 kg | ☐ 2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu. |
| 35 | Bátar | 1 kg | ☐ 3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu kartöflurnar í bita. |
| 36 | Grillað blandað grænmeti | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; bökunarplata með bökunarpappír Notaðu uppáhaldskryddin þín. Skerðu grænmetið í bita. |
| 37 | Krokkettur, frosnar | 0.5 kg | ☐ 3; bökunarplata |
| 38 | Franskar kartöflur, frosnar | 0.75 kg | ☐ 3; bökunarplata |
| 39 | Kjöt- / grænmetislasagne með þurrum núðluplötum | 1 - 1.5 kg | ☐ 2; pottréttur á vírhillu |
| 40 | Kartöflugratín (hráar kartöflur) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1; pottréttur á vírhillu Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður. |
| 41 | Pítsa fersk, þunn | - | ☐☐ ☐ 2; لسا 100 ml; bökunarplata með bökunarpappír |
| 42 | Pítsa fersk, þykk | - | ☐☐ ☐ 2; bökunarplata með bökunarpappír |
| 43 | Opnar eggjabökur | - | ☐ 2; kökuform á vírhillu |
| 44 | Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð | 0.8 kg | ☐☐ ☐ 2; لسا 150 ml; bökunarplata með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma. |

| | | | |
|-----------|--|--------------|--|
| | Diskur | Þyngd | Hillustaða / Aukahlutur |
| 45 | Fjöl Korna / rúgur / dökkt fjöl Kornabrauð í formi | 1 kg |   2;  150 ml; bökunarplata með bökunarpappír / vírhilla |



Tímastillingar







Klukkuaðgerðir

| Klukkuaðgerð | Notkun |
|---|---|
|  Mínútumælir | Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. |
|  Eldunartími | Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast. |
|  Tímaseinkun | Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar. |
|  Upptalning | Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar. |

Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

| Hvernig á að stilla: Tími dags | | |
|--|---|---|
| 1. skref | 2. skref | 3. skref |
|  |  |  |
| Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags. Sjá kaflann „Samsetning valmyndar“. | Stilltu klukkuna. | Ýttu á: OK. |

| Hvernig á að stilla: Mínútumælir | | | |
|---|--|------------------------|---|
| 1. skref | Skjárinn sýnir: 0:00  | 2. skref | 3. skref |
|  | | Stilling á Mínútumælir |  |
| Ýttu á:  | Ýttu á: OK. | | |
|  Tímastillirinn byrjar strax að telja niður. | | | |

| Hvernig á að stilla: Eldunartími | | | | |
|---|---|--|--|---|
| 1. skref | 2. skref | Skjárinn sýnir: 0:00  STOP | 3. skref | 4. skref |
|  |  | | Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið. |  |
| Ýttu endurtekið á:  | Stílltu eldunartímann. | Ýttu á: OK. | | |
|  Tímastillirinn byrjar strax að telja niður. | | | | |

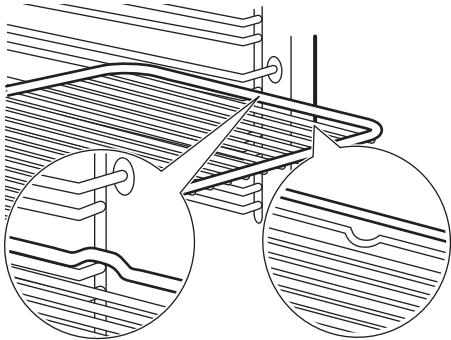
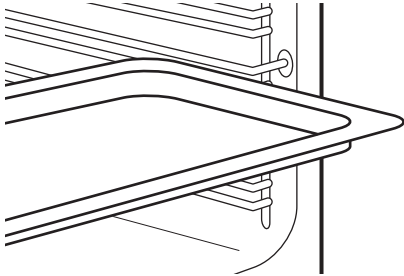
| Hvernig á að stilla: Tímaseinkun | | | | | | | |
|--|--|---|-------------------------|--|---|--|--------------------|
| 1. skref | 2. skref | Skjárinn sýnir: tími dagsins  BYRJA | 3. skref | 4. skref | Skjárinn sýnir: ---  STÖÐVA | 5. skref | 6. skref |
|  |  | | Veldu hitunaraðgerðina. |  | |  | Stílla lokatímann. |
| Ýttu endurtekið á:  | Stílla upphafstímann. | Ýttu á: OK. | | Stílla lokatímann. | Ýttu á: OK. | | |
|  Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma. | | | | | | | |

Að nota fylgihluti


 **AÐVÖRUN!** Sjá kafla um Öryggismál.

Aukabúnaður settur í


Lítil skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

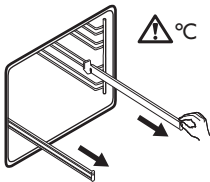
| | |
|---|---|
| <p>Vírhilla: Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður.</p> |  |
| <p>Bökunarplata / Djúp ofnskúffa: Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.</p> |  |

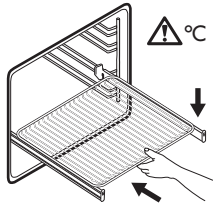
Hvernig á að nota: útdraganlegar rennur

-  Geymdu leiðbeiningar fyrir útdraganlegar rennur fyrir framtíðarnotkun.

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






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

| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>1. skref</p> | <p>Dragðu út hægri og vinstri útdraganlegu rennurnar.</p> |  |
|------------------------|---|---|

| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>2. skref</p> | <p>Settu vírhilluna á útdraganlegu rennurnar og ýttu þeim varlega inn í ofninn. Gættu þess að ýta útdraganlegu rennunum alveg inn í ofninn áður en þú lokar ofnhurðinni.</p> |  |
|------------------------|--|---|



Viðbótarstillingar



Lás

| | | |
|--|---|---|
| <p>Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.</p> | | |
| <p>Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst. Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnborðið er læst.</p> | | |
|  | <p> - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni. Hljóðmerki heyrst.</p> | <p> - ýttu á og haltu inni til að slökkva á henni.</p> |
| <p> 3 x  - blikkar þegar kveikt er á lásnum.</p> | | |

Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálitinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

|  (°C) |  (klst.) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |

| | |
|---|--|
|  (°C) |  (klst.) |
| 250 - hámark | 3 |

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Tímaseinkun.

Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

Góð ráð






Ráðleggingar um eldun








Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er. Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Bökun með rökum blæstri


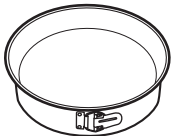

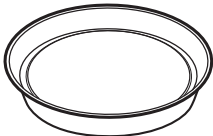
Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

|  |  |  (°C) |  |  (mín.) |
|---|---|---|---|---|
| Snúðar, 16 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rúllutertur, 9 stykki | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Frosin pítsa, 0,35 kg | vírhilla | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rúlluterta | bökunarplata eða lekabakki | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brúnkaka | bökunarplata eða lekabakki | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Frauðréttur, 6 stykki | ramekin-skálar úr keramik á vírhillu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Svampbökubotnar | bakki fyrir bökubotn á vírhillu | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktoríu-samloka | bökunardiskur á vírhillu | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg | bökunarplata eða lekabakki | 180 | 3 | 20 - 25 |

|  |  |  (°C) |  |  (mín.) |
|---|---|---|---|---|
| Heill fiskur, 0,2 kg | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fiskflök, 0,3 kg | pítsufat á vírhíllu | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg | bökunarplata eða lekabakkí | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | bökunarplata eða lekabakkí | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Smákökkur, 16 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makkarónur, 24 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Formkökur, 12 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Bragðmikið sæta-brauð, 20 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartalettur, 8 stykki | bökunarplata eða lekabakkí | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Eggjakaka grænmetisætunnar | pítsufat á vírhíllu | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg | bökunarplata eða lekabakkí | 180 | 4 | 25 - 30 |

Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir








Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pítsupanna | Bökunarplata | Bökunarform | Kökuform |
| Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál | Dökkt, án endurskins 26 cm þvermál | Keramík 8 cm þvermál, 5 cm hæð | Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál |

Eldunartölur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (mín) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Litlar kökur, 20 á plötu | Hefðbundin matreiðsla | Bökunarplata | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Litlar kökur, 20 á plötu | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Litlar kökur, 20 á plötu | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm | Hefðbundin matreiðsla | Vírhilla | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fitulaus svamp-terta, kökuform Ø 26 cm | Hefðbundin matreiðsla | Vírhilla | 2 | 170 | 40 - 50 | Forhita ofninn í 10 mín |


|  |  |  |  |  (°C) |  (mín) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Fitulaus svamp-terta, kökuform Ø 26 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 | 160 | 40 - 50 | Forhita ofninn í 10 mín |
| Fitulaus svamp-terta, kökuform Ø 26 cm | Eldun með hefðbundnum blæstri | Vírhilla | 2 og 4 | 160 | 40 - 60 | Forhita ofninn í 10 mín |
| Smjörbrauð | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Smjörbrauð | Eldun með hefðbundnum blæstri | Bökunarplata | 2 og 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Smjörbrauð | Hefðbundin matreiðsla | Bökunarplata | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Bauðrist, 4 - 6 stykki | Grill | Vírhilla | 4 | hám. | 1 - 5 | Forhita ofninn í 10 mín |
| Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg | Grill | Vírhilla, ofnskúffa | 4 | hám. | 20 - 30 | Settu vírhilluna á fjórðu hæð og lekabakkann á þriðju hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín |


Umhirða og þrif




ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Athugasemdir varðandi þrif

| | |
|---|--|
|  <p>Hreinsiefni</p> | Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Hreinsaðu og kannaðu dyrabéttiborðann í ramma hólsins. |
| | Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti. |
| | Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni. |

| | |
|---|---|
|  <p>Dagleg notkun</p> | Hreinsaðu ofnhólfíð 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 hólfíð eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun. |

| | |
|---|--|
|  <p>Aukabúnaður</p> | Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél. |
| | Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum. |

Hvernig á að þrifa: Drifverk ofnbotnsins

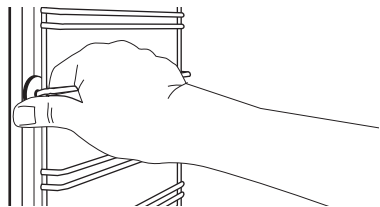
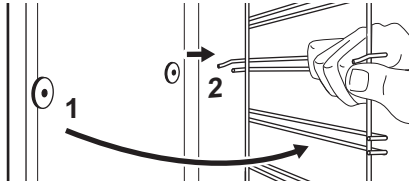
Gufuhreinsaðu hólf ofnrýmisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.

| 1. skref | 2. skref | 3. skref |
|---|---|--|
| Helltu: 250 ml af hvítu ediki í hólf ofnrýmisins. Notaðu að hámarki 6% edik án neinna íblöndunarefna. | Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfshita í 30 mínútur. | Hreinsaðu hólfíð með volgu vatni og mjúkum klút. |

Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn á eftir 5 - 10 eldanir.

Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

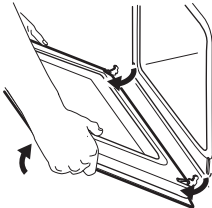
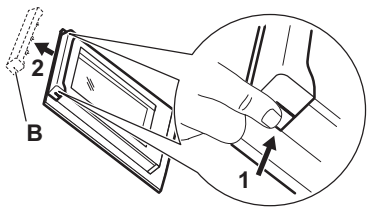
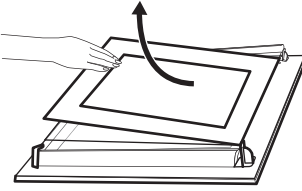
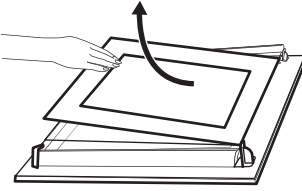
| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>1. skref</p> | <p>Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.</p> |  |
| <p>2. skref</p> | <p>Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.</p> | |
| <p>3. skref</p> | <p>Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.</p> |  |
| <p>4. skref</p> | <p>Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð. Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.</p> | |

Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

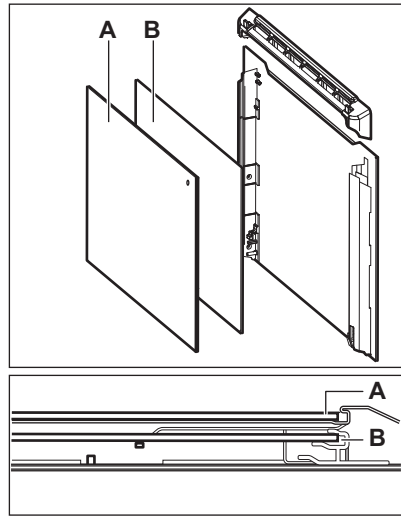
Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

⚠ VARÚÐ! Ekki nota ofninn án glerplatanna.

| | | |
|------------------------|--|---|
| <p>1. skref</p> | <p>Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.</p> |  |
| <p>2. skref</p> | <p>Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.</p> |  |

| | | |
|---|---|---|
| <p>3. skref</p> | <p>Lokaðu ofnhurðinni hálf leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.</p> |  |
| <p>4. skref</p> | <p>Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.</p> |  |
| <p>6. skref</p> | <p>Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.</p> |  |
| <p>7. skref</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>8. skref</p> | <p>Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.</p> | |
| <p>9. skref</p> | <p>Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar, hurðarklæðninguna og ofnhurðina í og loka krækjunum á báðum lómum.</p> | |
| <p>Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.</p> | | |

Gættu þess að þú setjir glerplöturnar (A og B) í aftur í rétttri röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar. Gakktu úr skugga um eftir uppsetninguna að yfirborð glerplöturammans á prentsvæði plötunnar sé ekki gróft viðkomu. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠️ AÐVÖRUN! Hætta á raflosti. Ljosið getur verið heitt.

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

| Áður en skipt er um ljósaperu: | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. skref | 2. skref | 3. skref |
| Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur. | Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn. | Settu klút á botn rýmisins. |

Bakljós

| | |
|-----------------|---|
| 1. skref | Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana. |
| 2. skref | Hreinsaðu glerhlífina. |
| 3. skref | Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu. |
| 4. skref | Komdu glerhlífinni fyrir. |

Bilanaleit

⚠ ADVÖRUN! Sjá kafla um Öryggismál.

Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

| Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki | |
|---|--|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerðinni. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út. |
| Heimilistækið hitnar ekki. | Slökkt er á lásnum. |

| Íhlutir | |
|-------------------------------|---|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Slökkt er á ljósinu. | Bökun með rökum blæstri - kveikt. |
| Ljósið virkar ekki. | Ljósaperan er ónýt. |
| Dyráþéttiborðinn er skemmdur. | Ekki nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. |

| Villukóðar | |
|---|--------------------------------------|
| Skjárinn sýnir... | Athugaðu eftirfarandi... |
| 00:00 | Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags. |
| 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. | |

| Hreinsun | |
|---|---|
| Vandamál | Athugaðu eftirfarandi... |
| Vatnið lekur út úr holrými ofnhólfsins. | Það er of mikið vatn í holrými ofnhólfsins. |

Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

| Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér: | |
|---|-------|
| Gerð (MOD.) | |
| Vörunúmer (PNC) | |
| Raðnúmer (S.N.) | |

Tæknigögn

Tæknilegar upplýsingar

| | | |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Mál (innri) | Breidd Hæð Lengd | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Flatarmál bökunarplötu | 1438 cm ² | |
| Efsta hitunareining | 2300 W | |
| Neðsta hitunareining | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Hringur | 2400 W | |
| Heildarmálgildi | 2990 W | |
| Spenna | 220 - 240 V | |
| Tíðni | 50 - 60 Hz | |
| Fjöldi aðgerða | 9 | |

Orkunýtni

Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

| | |
|-------------------|--|
| Heiti birgja | IKEA |
| Auðkenni tegundar | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Orkunýtnistuðull | 81.2 |
| Orkunýtniflokkur | A+ |

| | | |
|---|-----------------------|---------|
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur | 0.93 kWh/lotu | |
| Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur | 0.69 kWh/lotu | |
| Fjöldi holrýma | 1 | |
| Hitagjafi | Rafmagn | |
| Hljóðstyrkur | 72 l | |
| Tegund ofns | Innbyggður ofn | |
| Massi | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1- Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga. | | |

Orkusparnaður



Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

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

Notaðu eldhúsáhöld úr málmi til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.



Þegar þú notar þessa aðgerð slökknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

Skipulag valmyndar

Valmynd


| 1. skref | 2. skref | 3. skref | 4. skref | 5. skref |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ≡ - veldu til að fara í Valmynd. | Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á OK. | Veldu hitastillinguna. | OK - ýttu á til að staðfesta stillingu. | Breyttu gildinu og ýttu á OK. |


Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

| Valmynd uppbygging | |
|---|--|
| Eldunaraðstoð  | Stillingar  |

| Stillingar | | | | | |
|------------|-------------------|--|----|-----------------------------|---------------------|
| 01 | Tími dags | Breyta | 02 | Skjábirta | 1 - 5 |
| 03 | Lykiltónar | 1 - Píp 2 - Smellur 3 - Hljóð af | 04 | Hljóðstyrkur hljóðgjafa | 1 - 4 |
| 05 | Upptalning | Kveikja / Slökkva | 06 | Létt | Kveikja / Slökkva |
| 07 | Hröð upphitun | Kveikja / Slökkva | 08 | Kynningarhamur | VirkJunarkóði: 2468 |
| 09 | Útgáfa hugbúnaðar | Athuga | 10 | Endursetja allar stillingar | Já / Nei |

Umhverfismál

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið

ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

Indice

| | | | |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Informazioni di sicurezza | 255 | Funzioni aggiuntive | 274 |
| Istruzioni di sicurezza | 257 | Consigli e suggerimenti utili | 274 |
| Installazione | 260 | Pulizia e cura | 278 |
| Descrizione del prodotto | 261 | Risoluzione dei problemi | 282 |
| Pannello dei comandi | 261 | Dati tecnici | 284 |
| Prima del primo utilizzo | 262 | Efficienza energetica | 284 |
| Utilizzo quotidiano | 264 | Struttura del menu | 285 |
| Funzioni del timer | 270 | Considerazioni sull'ambiente | 286 |
| Utilizzo degli accessori | 272 | | |

Con riserva di modifiche.

Informazioni di sicurezza

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

Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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


Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi può essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, disattivare l'alimentazione.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- 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.

| | |
|---|--------------|
| Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro) | 580 (600) mm |
| Larghezza del mobiletto | 560 mm |
| Profondità del mobiletto | 550 (550) mm |
| Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 589 mm |

| | |
|---|-----------|
| Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 571 mm |
| Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 595 mm |
| Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 559 mm |
| Profondità dell'apparecchiatura | 569 mm |
| Profondità di incasso dell'apparecchiatura | 548 mm |
| Profondità con oblò aperto | 1022 mm |
| Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore | 560x20 mm |
| Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore. | 1500 mm |
| Viti di montaggio | 4x25 mm |

Collegamento elettrico

 **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

Utilizzo:



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

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.




AVVERTENZA! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.


Pulizia e manutenzione

 **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.

- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

Illuminazione interna

 **AVVERTENZA!** Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

Assistenza

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

Smaltimento

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

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Rimuovere la porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.
- **Materiale di imballaggio:** Il materiale dell'imballaggio è riciclabile. I componenti in plastica sono identificati mediante marchi quali PE, PS ecc. Smaltire il materiale di imballaggio negli

appositi contenitori presso le strutture locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Installazione

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

Montaggio

i Consultare le istruzioni di montaggio per l'installazione.

Installazione dell'impianto elettrico

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

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

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

Cavo

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

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

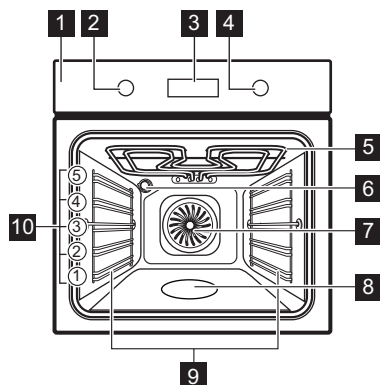
Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm ²) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1.380 | 3 x 0.75 |
| massimo 2.300 | 3 x 1 |
| massimo 3.680 | 3 x 1.5 |

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

Descrizione del prodotto

Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Resistenza
- 6 Lampadina
- 7 Ventola
- 8 Goffratura cavità
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

Accessori

- **Ripiano a filo** x 1
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Lamiera dolci** x 1
Per torte e biscotti.
- **Grill- / Leccarda** x 1

Per cuocere al forno e arrostitire o per raccogliere il grasso.

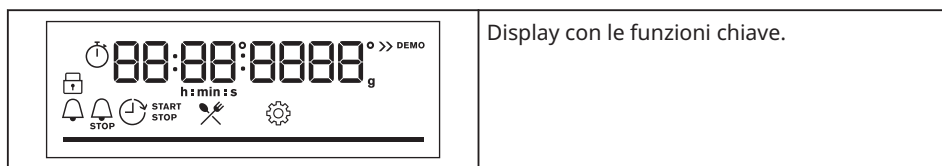
- **Guide telescopiche** x 1 set
Per ripiani e vassoi.

Pannello dei comandi

Panoramica del pannello di controllo

| | | | | | | |
|---|----------------------|------------|--------|---------------------------|---------|---------------------|
| | | | | OK | | |
| Timer | Riscaldamento rapido | Luce forno | Blocco | Confermare l'impostazione | Premere | Ruotare la manopola |
| Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. | | | | | | |
| Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off. | | | | | | |

Display



Spie display

| Indicatori di base | | | |
|---|---------------------|------------------|--------------------------|
| Blocco | Cottura guidata | Impostazioni | Riscaldamento rapido |
| Spie timer | | | |
| Contaminuti | Orario fine | Ritardo | Timer |
| <p>Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.</p> | | | |
| <p>Indicatore di cottura a vapore</p> | | | |




Prima del primo utilizzo

AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Pulizia iniziale

| Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora: | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>00:00 Impostare l'ora. Premere OK.</p> |

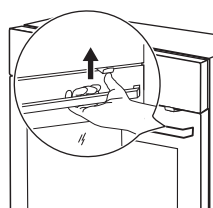
Preriscaldamento iniziale

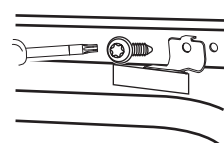
| Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta. | |
|--|---|
| Fase 1 | Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno. |
| Fase 2 | Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per un'ora. |
| Fase 3 | Impostare la temperatura massima per la funzione:  . Lasciare in funzione il forno per 15 minuti. |
| <p> Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.</p> | |

Istruzioni d'uso: Blocco sicurezza bambini meccanica

porta che si trova sul lato destro del forno, sotto al pannello dei comandi.

L'elettrodomestico è dotato di un blocco di sicurezza bambini installato. È la chiusura

| Per aprire la porta del forno col blocco bambini: | | |
|--|---|--|
| Passaggio 1 | Tenere premuto il blocco di sicurezza bambini. |  |
| Passaggio 2 | Tirare la maniglia dello sportello per aprirlo. Chiudere la porta del forno senza premere il blocco di sicurezza bambini. | |

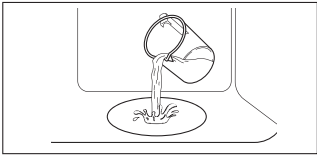


| Per rimuovere il blocco di sicurezza bambini: | | |
|--|---|---|
| Passaggio 1 | Aprire la porta e rimuovere il blocco di sicurezza bambini con la chiave torx fornita con il forno. |  |
| Passaggio 2 | Riavvitare la vite dopo aver rimosso il blocco di sicurezza bambini. | |

Utilizzo quotidiano

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.











Come impostare: Funzioni cottura


| | |
|---|--|
| Passaggio 1 | Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura. |
| Passaggio 2 | Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura. |
| <p>⏸ - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.</p> | |

| Cottura a vapore | | | |
|---|---|---|---|
| Accertarsi che il forno sia freddo. | | | |
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Passaggio 3 | Passaggio 4 |
|  |  |  | Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità. Mettere gli alimenti in forno. |
| Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto. | Selezionare la funzione cottura a vapore. | Impostare la temperatura. | |
| <p>i La capacità massima della goffratura della cavità è 250 ml. Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.</p> | | | |

| Al termine della cottura a vapore: | | |
|--|---|---|
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Passaggio 3 |
| Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off. | Aprire la porta con cautela. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni. | Accertarsi che il forno sia freddo. Togliere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità. |

Funzioni cottura

| Funzione cottura | Applicazione |
|--|--|
|  <p>Cottura ventilata</p> | Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale. . |
|  <p>Cottura convenzionale</p> | Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia. |
|  <p>SteamBake</p> | Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento. Per conservare frutta o verdura. |
|  <p>Funzione Pizza</p> | Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante. |
|  <p>Resistenza inferiore</p> | Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti. |
|  <p>Cibi congelati</p> | Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera. |
|  <p>Cottura ventilata umida</p> | Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida. |
|  <p>Grill</p> | Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane. |
|  <p>Doppio grill ventilato</p> | Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare. |
|  <p>Menu</p> | Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni. |

-  Cottura ventilata, Cottura convenzionale: Quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.





Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.





Come impostare: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. Utilizzare la funzione per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

| | |
|---|-------------------|
| Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando: | • Peso automatico |
|---|-------------------|












| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Passaggio 3 | Passaggio 4 |
|--|--|---|---|
|  ☰ |  🍴 |  P1 - P45 |  OK |
| Accedere al menu. | Selezionare Cottura guidata. Premere OK. | Selezionare la pietanza. Premere OK. | Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione. |

















Cottura guidata




















| Legenda | |
|---|---|
|  | Peso automatico disponibile. |
|  | La quantità di acqua per la funzione vapore. |
|  | Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura. |
|  | Livello del ripiano. |














Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|-----------|---|--|--|
| 1 | Roast beef, al sangue | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi |  2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| 2 | Roast beef, cottura media | | |
| 3 | Roast beef, ben cotto | | |
| 4 | Bistecca, media cottura | 180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse |   3; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| 5 | Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa) | 1.5 - 2 kg |   2; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. |
| 6 | Roast beef, al sangue (cottura lenta) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi |  2; lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| 7 | Roast beef, cottura media (cottura lenta) | | |
| 8 | Roast beef, ben cotto (cottura lenta) | | |
| 9 | Filetto, al sangue (cottura lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi |  2 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| 10 | Filetto, cott. media (cottura lenta) | | |
| 11 | Filetto, cotto (cottura lenta) | | |
| 12 | Arrosto di vitello (ad es. spalla) | 0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi |   2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto. |
| 13 | Collo o spalla di maiale arrosto | 1.5 - 2 kg |   2; pirofila per arrosto su ripiano a filo Girare la carne a metà cottura. |





| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|-----------|--|---|---|
| 14 | Maiale sfilacciato (cottura lenta) | 1.5 - 2 kg |  2 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| 15 | Lombo, fresco | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi |  2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. |
| 16 | Costolette di maiale | 2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili |  3; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura. |
| 17 | Cosciotto d'agnello con ossa | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi |  2; pirofila su lamiera dolci Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura. |
| 18 | Pollo intero | 1 - 1.5 kg; fresco |   2;  200 ml casseruola su lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| 19 | Mezzo pollo | 0.5 - 0.8 kg |  3; teglia da forno Utilizzare le spezie preferite. |
| 20 | Pollo, petto | 180 - 200 g per pezzo |   2; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. |
| 21 | Cosce di pollo, fresche | - |  3; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo. |
| 22 | Anatra, intera | 2 - 3 kg |   2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura. |
| 23 | Oca, intera | 4 - 5 kg |   2; leccarda Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura. |
| 24 | Polpettone | 1 kg |  2; ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. |

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|-----------|---|----------------------|---|
| 25 | Pesce intero, grigliato | 0.5 - 1 kg per pesce |  2 lamiera dolci Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite. |
| 26 | Filetto di pesce | - |   3; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. |
| 27 | Torta ai formaggi | - |  2; Ø Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo |
| 28 | Torta di mele | - |  2  100 - 150 ml; lamiera dolci |
| 29 | Crostata di mele | - |  2; tortiera su ripiano a filo |
| 30 | Torta di mele americana | - |  2;  100 - 150 ml Ø tortiera da 22 cm su ripiano a filo |
| 31 | Brownies | 2 kg di impasto |  3 leccarda |
| 32 | Muffin al cioccolato | - |  2  100 - 150 ml, vassoio muffin su ripiano a filo |
| 33 | Torta di pane | - |  2; leccarda su ripiano a filo |
| 34 | Patate al forno | 1 kg |  2; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci. |
| 35 | Spicchi | 1 kg |  3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi. |
| 36 | Verdure miste grigliate | 1 - 1.5 kg |  3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi. |
| 37 | Crocchette, surgelate | 0.5 kg |  3; lamiera dolci |
| 38 | Patatine, surgelate | 0.75 kg |  3; lamiera dolci |
| 39 | Lasagne di carne/verdure con piatti di pasta-sciumma | 1 - 1.5 kg |  2 casseruola su ripiano a filo |

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|----|---|------------|---|
| 40 | Patate gratinate (patate crude) | 1 - 1.5 kg |  1 casseruola su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura. |
| 41 | Pizza fresca, sottile | - |   2 ;  100 ml lamiera dolci rivestita con carta da forno |
| 42 | Pizza fresca, spessa | - |   2 ; lamiera dolci rivestita con carta da forno |
| 43 | Quiche | - |  2 ; teglia da forno su ripiano a filo |
| 44 | Baguette / Ciabatta / Pane bianco | 0.8 kg |   2 ;  150 ml lamiera dolci rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco. |
| 45 | Impasto per pane integrale / pane di segale / pane nero in uno stampo per pane | 1 kg |   2  150 ml lamiera dolci rivestita con carta da forno / ripiano a filo |




Funzioni del timer


Funzioni orologio








| Funzione Orologio | Applicazione |
|--|---|
|  Contaminuti | Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. |
|  Tempo di cottura | Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma. |
|  Ritardo | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. |
|  Timer | Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni. |

Come impostare: Funzioni Orologio

| Come impostare: Imposta ora | | |
|-----------------------------|-------------|-------------|
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Passaggio 3 |


| Come impostare: Imposta ora | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora. Fare riferimento al capitolo "Struttura menu". | Impostare l'orologio. | Premere: OK. |

| Come impostare: Contaminuti | | | |
|--|---|---|---|
| Passaggio 1 | Il display visualizza: 0:00  | Passaggio 2 | Passaggio 3 |
|  | |  |  |
| Premere:  . | Imposta Contaminuti | Premere: OK. | |
|  Il timer inizia subito il conto alla rovescia. | | | |

| Come impostare: Tempo di cottura | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Il display visualizza: 0:00  STOP | Passaggio 3 | Passaggio 4 |
|  |  | |  |  |
| Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura. | Premere ripetutamente:  . | Impostare la durata della cottura. | Premere: OK. | |
|  Il timer inizia subito il conto alla rovescia. | | | | |

| Come impostare: Ritardo | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|---|---|
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | | Passaggio 3 | Passaggio 4 | | Passaggio 5 | Passaggio 6 |
|  |  | Il display mostra: l'ora del giorno ⌚START |  |  | Il display visualizza: --:-- ⌚STOP |  |  |
| Selezionare la funzione riscaldamento. | Premere ripetutamente: ⌚. | | Impostare l'orario di inizio. | Premere: OK. | | Impostare l'orario di fine. | Premere: OK. |
|  Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato. | | | | | | | |

Utilizzo degli accessori

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

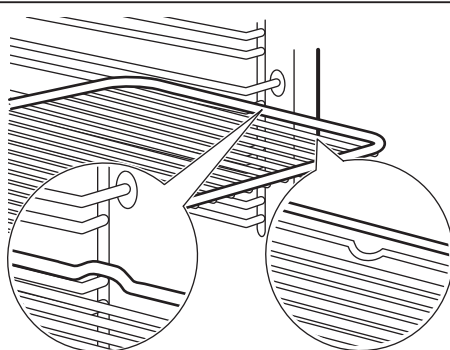
anche dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserimento di accessori

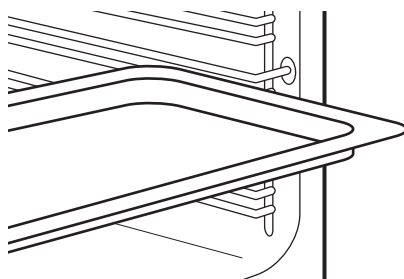
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono

Ripiano a filo:


Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.




Lamiera dolci / Teglia profonda:
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

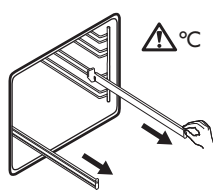
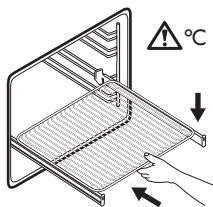


Come usare: guide telescopiche

-  Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per uso futuro.

 **ATTENZIONE!** Non pulire le guide telescopiche nella lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani e i vassoi in modo più facile.

| | | |
|---------------------------|---|---|
| <p>Passaggio 1</p> | <p>Estrarre le guide telescopiche destra e sinistra.</p> |  |
| <p>Passaggio 2</p> | <p>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.</p> |  |

Funzioni aggiuntive


Blocco


Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.



Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.





 - tenere premuto per attivare la funzione.
Viene emesso un segnale acustico.

 - premere e tenere premuto per disattivarla.



 3 x  - lampeggia quando il blocco è attivato.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

|  (°C) |  (ora) |
|--|---|
| 250 - massimo | 3 |

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

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

Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Consigli e suggerimenti utili

Consigli di cottura








La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.






La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Roll dolci, 16 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Panini, 9 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg | ripiano a filo | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rotolo con marmellata | vassoio di cottura o leccarda | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | vassoio di cottura o leccarda | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 pezzi | stampini di ceramica sulla griglia | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base pan di Spagna | teglia per timballo su griglia | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Pasticcini per il tè | piatto da forno su griglia | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Pesce lesso, 0,3 kg | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pesce intero, 0,2 kg | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filetto di pesce, 0,3 kg | teglia per pizza su griglia | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne lessa, 0,25 kg | vassoio di cottura o leccarda | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | vassoio di cottura o leccarda | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Dolcetti, 16 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringhe, 24 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Muffin, 12 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pasta saporita, 20 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartellette, 8 pezzi | vassoio di cottura o leccarda | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verdure, lesse, 0,4 kg | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette vegetariana | teglia per pizza su griglia | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg | vassoio di cottura o leccarda | 180 | 4 | 25 - 30 |

Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

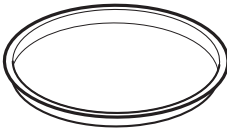
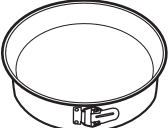
















| | | | |
|---|--|--|---|
|  |  |  |  |
| Teglia da pizza | Pirofila | Pirofile mono- porzione | Tortiera per flan |
| Scura, non riflettente 28 cm di diametro | Scura, non riflettente 26 cm di diametro | Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm | Scura, non riflettente 28 cm di diametro |

Tabelle di cottura per gli istituti di test


Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Tortine, 20 per teglia | Cottura convenzionale | Lamiera dolci | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Tortine, 20 per teglia | Cottura ventilata | Lamiera dolci | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Tortine, 20 per teglia | Cottura ventilata | Lamiera dolci | 2 e 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm | Cottura convenzionale | Ripiano a filo | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm | Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm | Cottura convenzionale | Ripiano a filo | 2 | 170 | 40 - 50 | Preriscaldare il forno per 10 min |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm | Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 | 160 | 40 - 50 | Preriscaldare il forno per 10 min |


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm | Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 e 4 | 160 | 40 - 60 | Preriscaldare il forno per 10 min |
| Frollini al burro | Cottura ventilata | Lamiera dolci | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Frollini al burro | Cottura ventilata | Lamiera dolci | 2 e 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Frollini al burro | Cottura convenzionale | Lamiera dolci | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast, 4 - 6 pezzi | Grill | Ripiano a filo | 4 | max | 1 - 5 | Preriscaldare il forno per 10 min |
| Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg | Grill | Ripiano a filo, leccarda | 4 | max | 20 - 30 | Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 10 min |


Pulizia e cura

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

Note sulla pulizia

| | |
|---|---|
|  Agenti di pulizia | Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. 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 la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. |
| | L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra. |

| | |
|---|--|
|  Accessori | Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie. |
| | Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti. |

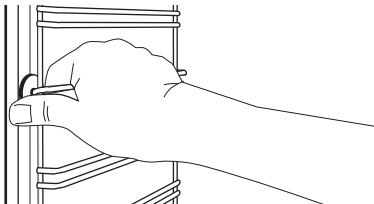
Come eseguire la pulizia: Goffratura cavità

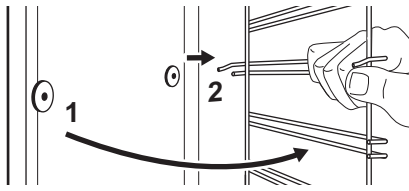
Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.

| Fase 1 | Passaggio 2 | Fase 3 |
|--|--|--|
| Versare: 250 ml di aceto bianco nella goffratura cavità. Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi. | Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti. | Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido. |
| Per la funzione: SteamBakepulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura. | | |

Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

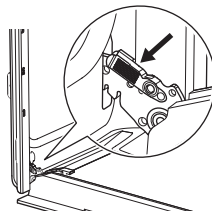
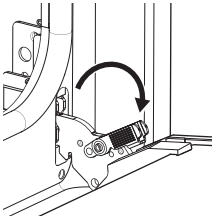


| | | |
|--------------------|--|---|
| Passaggio 1 | Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. |  |
| Passaggio 2 | Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti. | |

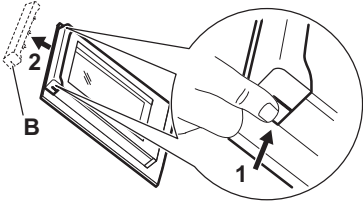
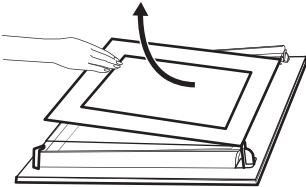
| | | |
|--------------------|---|---|
| Passaggio 3 | Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla. |  |
| Passaggio 4 | Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata. I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti. | |

Procedura di rimozione e installazione: Sportello

La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

| | | |
|--------------------|---|---|
| Passaggio 1 | Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere. |  |
| Passaggio 2 | Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic. |  |
| Passaggio 3 | Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede. |  |
| Passaggio 4 | Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile. |  |

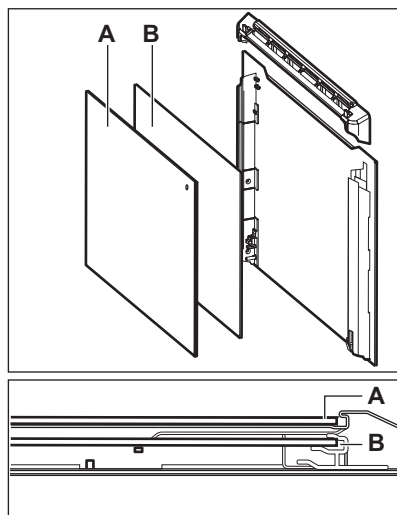
| | | |
|---|--|---|
| Passaggio 5 | Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip. |  |
| Passaggio 6 | Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti. | |
| Passaggio 7 | Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti. |  |
| Passaggio 8 | Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie. | |
| Passaggio 9 | Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro, il profilo della porta e la porta del forno, quindi chiudere i fermi sulle due cerniere. | |
| Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi. | | |

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



Come sostituire: Lampadina

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

| Prima di sostituire la lampadina: | | |
|---|--|---|
| Passagio 1 | Passagio 2 | Passagio 3 |
| Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo. | Estrarre la spina dalla presa di corrente. | Appoggiare un panno sul fondo della cavità. |

Lampadina posteriore

| | |
|--------------------|---|
| Passaggio 1 | Girare il rivestimento di vetro per toglierlo. |
| Passaggio 2 | Pulire il coperchio in vetro. |
| Passaggio 3 | Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C. |
| Passaggio 4 | Installare il coperchio in vetro. |

Risoluzione dei problemi

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

| L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda | |
|--|--|
| Problema | Controllare se... |
| L'elettrodomestico non si riscalda. | Lo spegnimento automatico è disattivo. |
| L'elettrodomestico non si riscalda. | È saltato il fusibile. |
| L'elettrodomestico non si riscalda. | Il blocco è disattivato. |

| Componenti | |
|---|--|
| Problema | Controllare se... |
| La spia è spenta. | Cottura ventilata umida - è acceso. |
| La lampadina non funziona. | La lampadina è bruciata. |
| La guarnizione della porta è danneggiata. | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. |

| Codici di errore | |
|--|--|
| Il display visualizza... | Controllare se... |
| 00:00 | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. |
| Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato. | |

| Pulizia | |
|--|---|
| Problema | Controllare se... |
| L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità. | La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua. |

Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

| Consigliamo di annotare i dati qui: | |
|--|-------|
| Modello (Mod.) | |
| Codice prodotto (PNC) | |
| Numero di serie (S.N.) | |

Dati tecnici

Dati tecnici

| | | |
|--------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Dimensioni (interne) | Larghezza Altezza Profondità | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Area della lamiera dolci | 1438 cm ² | |
| Resistenza superiore | 2300 W | |
| Resistenza inferiore | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Anello | 2400 W | |
| Valutazione totale | 2990 W | |
| Tensione | 220 - 240 V | |
| Frequenza | 50 - 60 Hz | |
| Numero di funzioni | 9 | |

Efficienza energetica

Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto

| | |
|---|--|
| Nome del fornitore | IKEA |
| Identificazione modello | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Indice di efficienza energetica | 81.2 |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore | Elettricità |
| Volume | 72 l |
| Tipo di forno | Forno da incasso |

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Massa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1- Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni. | | |

Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il

calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida



Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.



Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

Struttura del menu

Menu


| | | | | |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Passaggio 1 | Passaggio 2 | Passaggio 3 | Passaggio 4 | Passaggio 5 |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|


| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ☰ - selezionare per accedere alla Menu. | Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK. | Selezionare l'impostazione. | OK - premere per confermare l'impostazione. | Regolare il valore e premere OK. |
| Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu. | | | | |

| Menu struttura | |
|---|--|
| Cottura guidata  | Impostazioni  |

| Impostazioni | | | | | |
|--------------|----------------------|---|----|--|------------------------------|
| 01 | Imposta ora | Modifica | 02 | Luminosità | 1 - 5 |
| 03 | Volume toni | 1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento | 04 | Volume acustico | 1 - 4 |
| 05 | Timer | On/Off | 06 | Luce forno | On/Off |
| 07 | Riscaldamento rapido | On/Off | 08 | Modalità demo | Codice di attivazione: 2.468 |
| 09 | Versione software | Controllare | 10 | Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Sì / No |

Considerazioni sull'ambiente

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Innhold

| | | | |
|-----------------------|-----|------------------------|-----|
| Sikkerhetsinformasjon | 287 | Tilleggsfunksjoner | 304 |
| Sikkerhetsanvisninger | 288 | Råd og tips | 305 |
| Montering | 291 | Stell og rengjøring | 309 |
| Produktbeskrivelse | 292 | Feilsøking | 312 |
| Betjeningspanel | 292 | Tekniske data | 314 |
| Før første gangs bruk | 293 | Energieffektiv | 314 |
| Daglig bruk | 295 | Menystruktur | 315 |
| Klokkefunksjoner | 301 | Beskyttelse av miljøet | 316 |
| Bruke tilbehøret | 302 | | |

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

- Kun en kvalifisert person kan montere dette produktet og skifte ut kabelen.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Før vedlikehold kutt strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Om stikkontakten er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Sikkerhetsanvisninger

Montering



ADVARSEL! Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.

- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.

- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at ovnsdøren åpner uten hindring.


| | |
|--|--------------|
| Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplater) | 580 (600) mm |
| Skapbredde | 560 mm |
| Skapdybde | 550 (550) mm |
| Høyden av fronten av produktet | 589 mm |
| Høyden av baksiden av produktet | 571 mm |
| Bredden av fronten av produktet | 595 mm |
| Bredden av baksiden av produktet | 559 mm |
| Dybden av produktet | 569 mm |
| Produktets innebygget dybde | 548 mm |
| Dybde med døren åpen | 1022 mm |
| Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside | 560x20 mm |
| Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden | 1500 mm |
| Monteringsskruser | 4x25 mm |

Elektrisk tilkobling

-  **ADVARSEL!** Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekkene under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

Bruk

-  **ADVARSEL!** Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.

- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

⚠ ADVARSEL! Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at dørglassen kan knuse.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og mat som blir liggende i apparatet kan forårsake en brann.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

Innvendig lys

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

Avfallsbehandling

⚠ ADVARSEL! Fare for skade og kvelning.


- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern døren for å forhindre at barn og dyr stenger seg inne i produktet.
- **Emballasje:**
Emballasjematerialet kan gjenvinnes.
Deler av kunststoff er merket med

internasjonale forkortelser, som f.eks. PE, PS, osv. Kast emballasjen i de riktige innsamlingsbeholderne hos det lokale renholdsverket.


Montering


 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Montering

 Se etter i monteringsanvisningene for installasjon.

Elektrisk montering

 **ADVARSEL!** Kun en kvalifisert person må utføre den elektriske monteringen.

 Produsenten er ikke ansvarlig om du ikke følger sikkerhetsreglene i kapitlene om sikkerhet.

Denne ovnen leveres bare med strømledning.

Ledning

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning:

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

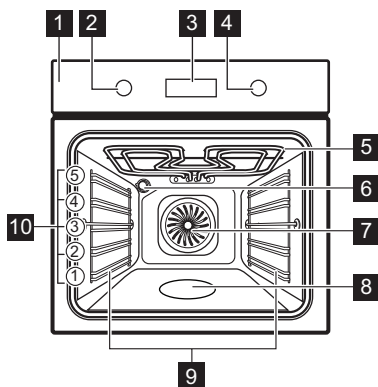
For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet. Du kan også se etter i tabellen:

| Nominell effekt (W) | Ledningsavsnittet (mm ²) |
|---------------------|--------------------------------------|
| maks 1380 | 3 x 0.75 |
| maks 2300 | 3 x 1 |
| maks 3680 | 3 x 1.5 |

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være ca. 2 cm lenger enn den nøytrale- og faseledningen (blå og brune kabler).

Produktbeskrivelse

Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Nedsenkning i ovnsrom
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllnivåer

Tilbehør







- **Rist** x 1
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett** x 1
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepannepanne** x 1

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

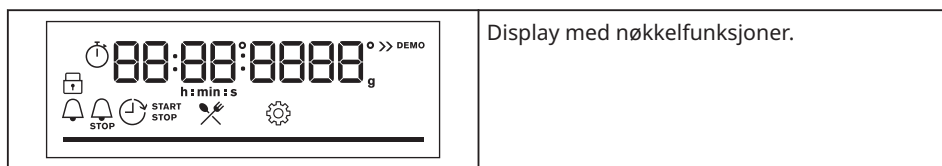
- **Teleskopiske glideskinner** x 1 still
For hyller og brett.

Betjeningspanel

Oversikt over betjeningspanel

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timer | Hurtigoppvarming | Lys | Lås | Bekreft innstilling | Trykk på | Drei bryteren |
| Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. | | | | | | |
| Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen. | | | | | | |

Display



Displayindikatorer

| Grunnleggende indikatorer | | | |
|---|-------------------------|-------------------|----------------------|
| Sperre | Assistert matlaging | Innstillinger | Hurtigoppvarming |
| Timer-indikatorer | | | |
| Varselur | Sluttid | Utsatt tid | Tidsinnstilling |
| Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen. | | | |
| Indikator for matlaging med damp | | | |




Før første gangs bruk

ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Første gangs rengjøring

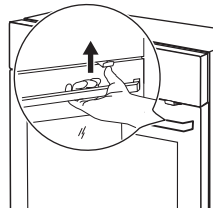
| Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden: | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 00:00 Still inn tiden. Trykk på OK. |

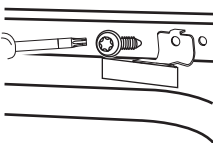
Første gangs forvarming

| Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk. | |
|--|--|
| Steg 1 | Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen. |
| Steg 2 | Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 1 time. |
| Steg 3 | Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  La ovnen stå på i 15 minutter. |
|  Ovnens kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet. | |

Slik bruker du: Mekanisk barnesikring

Ovnen har mekanisk barnesikring installert. Den er på høyre side av ovnen, under betjeningspanelet.

| For å åpne ovnsdøren med barnesikring: | |
|--|--|
| Steg 1 | Trykk og hold barnesikringen. |
| Steg 2 | Trekk i dørhåndtaket for å åpne døren. Lukk ovnsdøren uten å trykke på barnesikringen. |
|  | |

| Slik fjerner du barnesikringen: | |
|---|--|
| Steg 1 | Åpne døren og fjern barnesikringen med torx-nøkkelen som fulgte med ovnen. |
| Steg 2 | Fest skruen tilbake etter at du har fjernet barnesikringen. |
|  | |

Daglig bruk

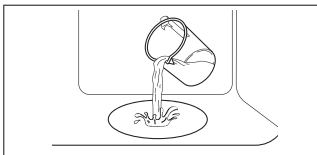


⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

| | |
|--|--|
| Steg 1 | Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon. |
| Steg 2 | Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen. |
| <p>🔑 – trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.</p> | |

Matlaging med damp


Kontroller at ovnen er kald.










| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|--|---|---|---|
|  |  |  | <p>Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet. Legg maten i ovnen.</p> |
| Fyll hulrommet med vann fra springen. | Velg ovnsfunksjonen med damp. | Still inn temperaturen. | |
| <p>❗ Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.</p> | | | |


Når dampkokingen er ferdig:

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|--|--|---|
| Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen. | Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader. | Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet. |

Varmefunksjoner

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|---|
|  Ekte Varmluft | Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme. |

| Varmefunksjon | Anvendelse |
|---|---|
|  <p>Over- og undervarme</p> | For å bake og steke på ett hyllenivå. |
|  <p>SteamBake</p> | For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenoppvarme mat med saftigere resultater. Hermetisering av frukt eller grønnsaker. |
|  <p>Pizzafunksjon</p> | Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn. |
|  <p>Undervarme</p> | For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn. |
|  <p>Frossen mat</p> | For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere. |
|  <p>Baking med fukt</p> | Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt. |
|  <p>Grill</p> | Slik griller du tynne matstykker og rister brød. |
|  <p>Gratinerer med vifte</p> | For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune. |
|  <p>Meny</p> | For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger. |

 Ekte Varmluft, Over- og undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).
Tester i henhold til:

IEC/EN 60350-1





Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.





For matlaginginstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt.

Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under matlagingen.


| For enkelte av rettene kan du også lage mat med: | | • Vekt automatisk | |
|---|---|---|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|  |  |  P1 - P45 |  OK |
| Gå inn i menyen. | Velg Assistert matlaging. Trykk OK. | Velg retten. Trykk på OK. | Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling. |










Assistert matlaging

























| Bildetekst | |
|---|--|
|  | Vekt automatisk tilgjengelig. |
|  | Vannmengden til dampfunksjonen. |
|  | Forvarm produktet før du starter tilberedningen. |
|  | Brethøyde. |




















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

Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

| | Rett | Vekt | Brethøyde / tilbehør |
|----------|-----------------------|----------------------------------|---|
| 1 | Roastbiff, rå | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker |  2; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |
| 2 | Roastbiff, medium | | |
| 3 | Roastbiff, godt stekt | | |





| | Rett | Vekt | Brethøyde / tilbehør |
|-----------|---|--|--|
| 4 | Biff, medium | 180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver |  3 ; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |
| 5 | Oksesstek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke) | 1.5 - 2 kg |  2 ; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet. |
| 6 | Roastbiff, rå (langtidssteking) | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker |  2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |
| 7 | Roastbiff, medium (langtidssteking) | | |
| 8 | Roastbiff, godt stekt (langtidssteking) | | |
| 9 | Filet, rå (langtidssteking) | 0,5-1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker |  2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet. |
| 10 | Filet, middels (langtidssteking) | | |
| 11 | Filet, fullført (langtidssteking) | | |
| 12 | Kalvestek (f.eks. skulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker |  2 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket. |
| 13 | Svinestek eller skulder | 1.5 - 2 kg |  2 ; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden. |
| 14 | Pulled pork (langsom tilberedning) | 1.5 - 2 kg |  2 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| 15 | Fersk filet | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker |  2 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. |
| 16 | Spareribs | 2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber |  3 ; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden. |

| | Rett | Vekt | Brethøyde / tilbehør |
|-----------|---------------------------|----------------------------------|---|
| 17 | Lammelår med ben | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker |  2 ; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden. |
| 18 | Hel kylling | 1 - 1.5 kg; fersk |   2 ;  200 ml; gryterett på stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge. |
| 19 | Halv kylling | 0.5 - 0.8 kg |  3 ; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. |
| 20 | Kyllingbryst | 180 - 200 g per stykk |   2 ; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. |
| 21 | Kyllinglår, ferske | - |  3 ; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger. |
| 22 | Hel and | 2 - 3 kg |   2 ; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden. |
| 23 | Hel gås | 4 - 5 kg |   2 ; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu gåsen etter halve steketiden. |
| 24 | Kjøttpudding | 1 kg |  2 ; rist Bruk favorittkrydderet ditt. |
| 25 | Hel fisk, grillet | 0.5 - 1 kg per fisk |  2 ; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter. |
| 26 | Fiskefilét | - |   3 ; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. |
| 27 | Ostekake | - |  2 ;  28 cm rund form på rist |
| 28 | Eplekake | - |  2 ;  100-150 ml; stekebrett |
| 29 | Epleterte | - |  2 ; paiform på rist |
| 30 | Eplekake | - |  2 ;  100-150 ml;  22 cm paiform på rist |


| | Rett | Vekt | Brethøyde / tilbehør |
|-----------|--|--------------|---|
| 31 | Brownies | 2 kg av deig |  3; langpanne |
| 32 | Sjokolademuffins | - |  2; لسا 100-150 ml; muffinsbrett på rist |
| 33 | Brødkake | - |  2; loff-form på rist |
| 34 | Bakte poteter | 1 kg |  2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet. |
| 35 | Kiler | 1 kg |  3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter. |
| 36 | Stekt blandede grønnsaker | 1 - 1.5 kg |  3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker. |
| 37 | Croquettes, frosne | 0.5 kg |  3; stekebrett |
| 38 | Pommes frites, frosne | 0.75 kg |  3; stekebrett |
| 39 | Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener | 1 - 1.5 kg |  2; gryterett på rist |
| 40 | Potetgrateng (råpoteter) | 1 - 1.5 kg |  1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden. |
| 41 | Fersk pizza, tynn | - |   2; لسا 100 ml; stekebrett med bakepapir |
| 42 | Pizza fersk, tykk | - |   2; stekebrett med bakepapir |
| 43 | Quiche | - |  2; stekeform på rist |
| 44 | Baguette / Ciabatta / loff | 0.8 kg |   2; لسا 150 ml; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff. |
| 45 | Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform | 1 kg |   2; لسا 150 ml; stekebrett med bakepapir / rist |






Klokkefunksjoner







Klokkefunksjonene









| Klokkefunksjon | Anvendelse |
|--|---|
|  Varselur | Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal. |
|  Tilberedningstid | Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper. |
|  Utsatt tid | For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen. |
|  Tidsinnstilling | Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger. |

Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

| Slik angir du: Tid på dagen | | |
|--|---|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|  |  |  |
| For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett. Se kapittelet «Menystruktur». | Still klokken. | Trykk på: OK. |

| Slik angir du: Varselur | | | |
|---|--|---|---|
| Steg 1 | Displayet viser: 00:00  | Steg 2 | Steg 3 |
|  | |  |  |
| Trykk på:  . | Angi Varselur | Trykk på: OK. | |
|  Timeren starter nedtellingen med det samme. | | | |

| Slik angir du: Tilberedningstid | | | | |
|---|---|--|-------------------------------|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Displayet viser: 00:00  STOP | Steg 3 | Steg 4 |
|  |  | | |  |
| Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen. | Trykk gjentatte ganger:  . | | Still inn tilberedningstiden. | Trykk på: OK. |
|  Timeren starter nedtellingen med det samme. | | | | |

| Slik angir du: Utsatt tid | | | | | | | |
|--|---|--|----------------|---|--|---|---------------|
| Steg 1 | Steg 2 | Displayet viser: tid på dagen  START | Steg 3 | Steg 4 | Displayet viser: ---:  STOPP | Steg 5 | Steg 6 |
|  |  | | |  | |  | |
| Velg ovnsfunksjon. | Trykk gjentatte ganger:  . | | Angi starttid. | Trykk på: OK. | | Angi ferdigtid. | Trykk på: OK. |
|  Timer startet å telle ned ved innstilt starttid. | | | | | | | |

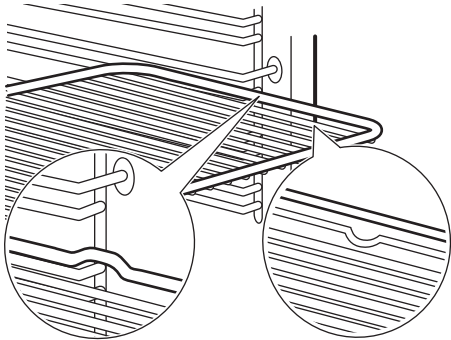
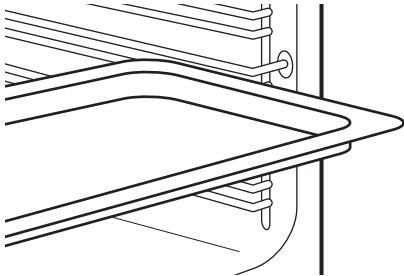
Bruke tilbehøret

 **ADVARSEL!** Se etter i Sikkerhetskapitlene.


tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.


Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

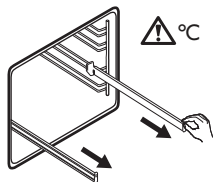
| | |
|---|---|
| <p>Rist: Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.</p> |  |
| <p>Stekebrett / Langpanne: Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.</p> |  |

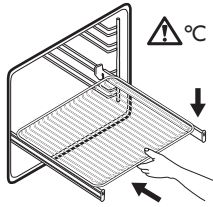
Slik bruker du teleskopskinner

-  Ta vare på monteringsanvisningene for teleskopskinnene for fremtidig bruk.

 **FORSIKTIG!** Ikke rengjør teleskopskinnene i oppvaskmaskinen. Ikke smør teleskopskinnene.






Teleskopskinnene gjør det enkelt å sette inn og ta ut rister og brett.

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Steg 1</p> | <p>Trekk ut høyre og venstre teleskopskinne.</p> |  |
|----------------------|--|---|

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Steg 2</p> | <p>Sett risten på teleskopskinnene, og skyv dem forsiktig inn i ovnen. Sørg for at teleskopskinnene er skjøvet helt tilbake i ovnen før du lukker ovnsdøren.</p> |  |
|----------------------|--|---|



Tilleggsfunksjoner



Sperre

| | | |
|--|---|---|
| Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell. | | |
| <p>Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.</p> | | |
| <p>Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.</p> | | |
|  | <p> – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.</p> | <p> – trykk og hold inne for å slå den av.</p> |
| <p> 3 x  – blinker når låsen er slått på.</p> | | |

Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

|  (°C) |  (t) |
|---|--|
| 250 – maksimum | 3 |

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

Råd og tips

Råd om tilberedning








Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.






Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Baking med fukt




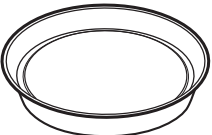
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Søt små gjær- bakst, 16 stk | stekebrett eller langpan- ne | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rundstykker, 9 stk | stekebrett eller langpan- ne | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Frossen pizza, 0,35 kg | stekerist | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rullekake | stekebrett eller langpan- ne | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownies | stekebrett eller langpan- ne | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 stk | keramisk ildfast form på rist | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sukkerbrødbunn | sukkerbrødbunn-form på rist | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Formkake med syltetøy | bakeform på rist | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Posjert fisk, 0,3 kg | stekebrett eller langpan- ne | 180 | 3 | 20 - 25 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Hel fisk, 0,2 kg | stekebrett eller langpanne | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fiskefilet, 0,3 kg | pizzabrett på rist | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Posjert kjøtt, 0,25 kg | stekebrett eller langpanne | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | stekebrett eller langpanne | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk | stekebrett eller langpanne | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makroner, 24 stk | stekebrett eller langpanne | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 stk | stekebrett eller langpanne | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Ikke-søt butterdeig, 20 stk | stekebrett eller langpanne | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Sandkjeks, 20 stk | stekebrett eller langpanne | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Småterter, 8 stk | stekebrett eller langpanne | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg | stekebrett eller langpanne | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisk omelett | pizzabrett på rist | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg | stekebrett eller langpanne | 180 | 4 | 25 - 30 |

Baking med fukt - anbefalt tilbehør








Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholderen. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzapanne | Kakeform | Ramekins | Form for karamellpudding |
| Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter | Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter | Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde | Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter |

Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Småaker, 20 stk. per stekebrett | Over- og undervarme | Stekebrett | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Småaker, 20 stk. per stekebrett | Ekte Varmluft | Stekebrett | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Småaker, 20 stk. per stekebrett | Ekte Varmluft | Stekebrett | 2 og 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Eplepai, 2 former Ø 20 cm | Over- og undervarme | Rist | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Eplepai, 2 former Ø 20 cm | Ekte Varmluft | Rist | 2 | 160 | 70 - 90 | - |


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | Over- og undervarme | Rist | 2 | 170 | 40 - 50 | Forvarm ovnen i 10 min |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | Ekte Varmluft | Rist | 2 | 160 | 40 - 50 | Forvarm ovnen i 10 min |
| Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm | Ekte Varmluft | Rist | 2 og 4 | 160 | 40 - 60 | Forvarm ovnen i 10 min |
| Kjeks | Ekte Varmluft | Stekebrett | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Kjeks | Ekte Varmluft | Stekebrett | 2 og 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Kjeks | Over- og undervarme | Stekebrett | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Smørbrød, 4 - 6 stykker | Grill | Rist | 4 | maks. | 1 - 5 | Forvarm ovnen i 10 min |
| Biffburger, 6 biter, 0,6 kg | Grill | Rist, langpanne | 4 | maks. | 20 - 30 | Plasser stekersten på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min |


Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Merknader om rengjøring

| | |
|---|--|
|  <p>Rengjøringsmidler</p> | 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. |

| | |
|--|--|
|  <p>Hverdagsbruk</p> | Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann. |
| | Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk. |

| | |
|--|--|
|  <p>Tilbehør</p> | Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin. |
| | Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander. |

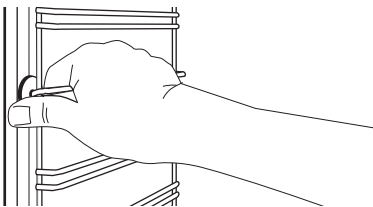
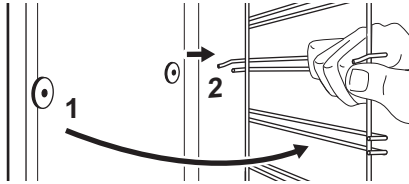
Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|--|--|---|
| Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler. | La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter. | Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut. |
| For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus. | | |

Slik fjerner du: Gyllestøtter

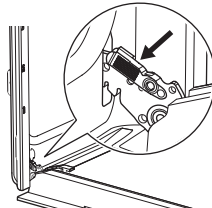
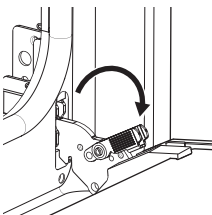
Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

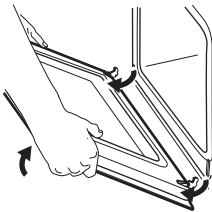
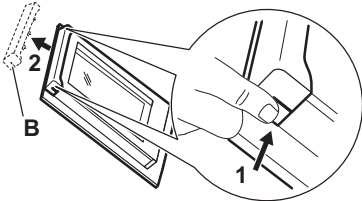
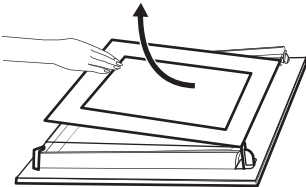
| | | |
|---------------|---|---|
| Steg 1 | Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned. |  |
| Steg 2 | Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen. | |
| Steg 3 | Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut. |  |
| Steg 4 | Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge. Holderne på de uttrekkbare skinnene må peke forover. | |

Slik fjerner du og installerer: Dør

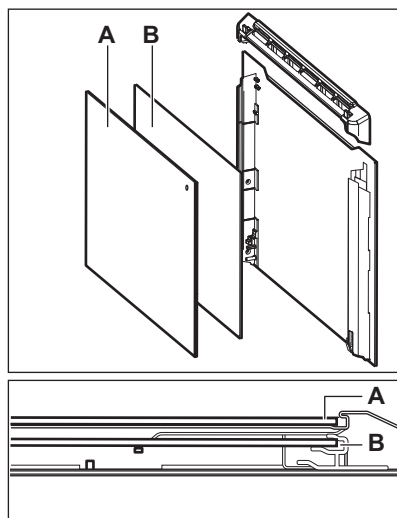
Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dør glasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

⚠ FORSIKTIG! Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

| | | |
|---------------|---|---|
| Steg 1 | Åpne døren helt, og hold begge hengslene. |  |
| Steg 2 | Løft og trekk i låsene til de klikker på plass. |  |

| | | |
|--|--|---|
| Steg 3 | Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen. |  |
| Steg 4 | Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag. | |
| Steg 5 | Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen. |  |
| Steg 6 | Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den. | |
| Steg 7 | Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene. |  |
| Steg 8 | Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen. | |
| Steg 9 | Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene, dørlisten og ovnsdøren, lukk låsene på begge hengslene. | |
| Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene. | | |

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren. Kontroller etter monteringen, at overflaten av glasspanelet med trykk ikke er ru når du tar på den. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL! Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

| Før du skifter pæren: | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
| Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt. | Koble fra strømtilførselen til ovnen. | Legg en klut på bunnen i ovnsrommet. |

Bakre ovnslampe

| | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Drei glassdekselet for å ta det av. |
| Steg 2 | Rengjør glassdekselet. |
| Steg 3 | Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C. |
| Steg 4 | Monter glassdekselet. |

Feilsøking

⚠ ADVARSEL! Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

| Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet | |
|---|---|
| Problem | Kontroller at... |
| Produktet blir ikke varmt. | Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert. |
| Produktet blir ikke varmt. | Sikringen har gått. |
| Produktet blir ikke varmt. | Låsen er av. |

| Komponenter | |
|-------------------------|---|
| Problem | Kontroller at... |
| Lampen er slått av. | Baking med fukt – er slått på. |
| Lampen fungerer ikke. | Lyspæren har gått. |
| Dørpakningen er skadet. | ikke bruk apparatet. Kontakt et autorisert servicesenter. |

| Feilkoder | |
|--|--|
| Displayet viser ... | Kontroller at... |
| 00:00 | Det var strømbrudd. Angi tid på dagen. |
| Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter. | |

| Rengjøring | |
|----------------------------|------------------------------|
| Problem | Kontroller at... |
| Vannet lekker ut av ovnen. | Det er for mye vann i ovnen. |

Service data

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

| Vi anbefaler at du noterer opplysningene her: | |
|--|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

Tekniske data

Tekniske data

| | | |
|---------------------|--------------------------|----------------------------|
| Mål (innvendig) | Bredde Høyde Dybde | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Stekebrett | 1438 cm ² | |
| Overelement | 2300 W | |
| Undervarmeelementet | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Ring | 2400 W | |
| Total rangering | 2990 W | |
| Spenning | 220 - 240 V | |
| Frekvens | 50 - 60 Hz | |
| Antall funksjoner | 9 | |

Energieffektiv

Produktinformasjon og produktinformasjonsark

| | |
|---|--|
| Leverandørens navn | IKEA |
| Modellidentifikasjon | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 |
| Energieffektivitetsindeks | 81.2 |
| Energieffektivitetsklasse | A+ |
| Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme | 0.93 kWh/syklus |
| Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus | 0.69 kWt/syklus |
| Antall ovner | 1 |
| Varmekilde | Elektrisitet |
| Volum | 72 l |
| Ovnstyper | Innebygd ovn |

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Masse | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1- Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse. | | |

Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt


Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.



Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

Menystruktur

Meny


| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 | Steg 5 |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | | | |


| | | | | |
|---|---|---------------------|---|-------------------------------------|
|  - velg for å gå inn i Meny. | Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK . | Velg innstillingen. | OK - trykk for å bekrefte innstillingen. | Juster verdien og trykk OK . |
| Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny. | | | | |

| Meny struktur | |
|---|---|
| Assistert matlaging  | Innstillinger  |

| Innstillinger | | | | | |
|---------------|--------------------|------------------------------------|----|---------------------------------|-----------------------|
| 01 | Tid på dagen | Endre | 02 | Skjermlysstyrke | 1 - 5 |
| 03 | Tastelyder | 1 - Pip 2 - Klikk 3 - Lyd av | 04 | Summerlyd | 1 - 4 |
| 05 | Tidsinnstilling | På/Av | 06 | Lys | På/Av |
| 07 | Hurtigoppvarming | På/Av | 08 | Demomodus | Aktiveringskode: 2468 |
| 09 | Programvareversjon | Kontroller | 10 | Tilbakestill alle innstillinger | Ja / Nei |

Beskyttelse av miljøet

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter

som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Índice

| | | | |
|------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Informações de segurança | 317 | Funções adicionais | 336 |
| Instruções de segurança | 319 | Sugestões e dicas | 336 |
| Instalação | 321 | Manutenção e limpeza | 341 |
| Descrição do produto | 322 | Resolução de problemas | 345 |
| Painel de comandos | 323 | Dados técnicos | 346 |
| Antes da primeira utilização | 324 | Eficiência energética | 347 |
| Utilização diária | 325 | Estrutura do menu | 348 |
| Funções de relógio | 332 | Preocupações ambientais | 349 |
| Utilizar os acessórios | 334 | | |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.

- 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.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão) | 580 (600) mm |
| Largura do armário | 560 mm |
| Profundidade do armário | 550 (550) mm |
| Altura da parte da frente do aparelho | 589 mm |
| Altura da parte de trás do aparelho | 571 mm |

| | |
|---|-----------|
| Largura da parte da frente do aparelho | 595 mm |
| Largura da parte de trás do aparelho | 559 mm |
| Profundidade do aparelho | 569 mm |
| Profundidade de encastre do aparelho | 548 mm |
| Profundidade com a porta aberta | 1022 mm |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito | 1500 mm |
| Parafusos de montagem | 4x25 mm |

Ligação elétrica


⚠ AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são

compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação eléctrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Utilização

 **AVISO!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.




AVISO! Risco de danos no aparelho.


- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a

porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

Manutenção e limpeza

-  **AVISO!** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.
- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Iluminação interna

-  **AVISO!** Risco de choque elétrico.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar


condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.


Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.


Eliminação

-  **AVISO!** Risco de ferimentos ou asfixia.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem:**
O material da embalagem é reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Instalação

-  **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

-  Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação elétrica

⚠ AVISO! A instalação elétrica tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

i O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este forno é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

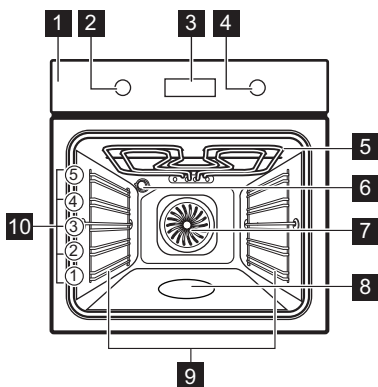
Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm ²) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo de 1380 | 3 x 0.75 |
| máximo de 2300 | 3 x 1 |
| máximo de 3680 | 3 x 1.5 |

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Elemento de aquecimento
- 6** Lâmpada
- 7** Ventilador
- 8** Baixo relevo da cavidade
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

Acessórios







- **Prateleira em grelha** x 1
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar** x 1

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Calhas telescópicas** x 1 conjunto
Para prateleiras e tabuleiros.

Painel de comandos

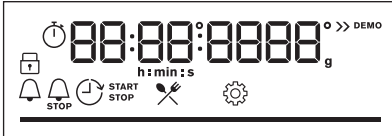
Descrição geral do painel de comandos

| | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Temporizador | Aquecimento rápido | Luz | Bloquear | Confirmar a definição | Prima o botão | Rodar o botão |











Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.

Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

Visor

| | |
|---|--------------------------|
|  | Visor com funções chave. |
|---|--------------------------|





Indicadores do visor

| Indicadores básicos | | | |
|--|--|---|---|
|  Bloquear |  Cozedura assistida |  Definições |  Aquecimento rápido |
| Indicadores do temporizador | | | |
|  Conta-minutos |  Hora de fim |  Atraso do temporizador |  Temporizador crescente |
| Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida. | |  | |
| Indicador de cozedura a vapor | |  | |



Antes da primeira utilização

⚠ AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

| Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora: | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  00:00 Acertar as horas. Premir OK . |

Pré-aquecimento inicial

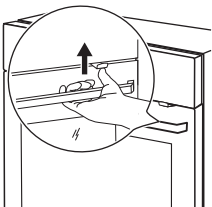
| Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização. | |
|--|---|
| Passo 1 | Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno. |
| Passo 2 | Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora. |
| Passo 3 | Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min. |
| i O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado. | |

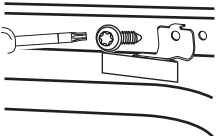
Como utilizar: Bloqueio para crianças mecânico

lado direito do forno, por baixo do painel de comandos.


O forno possui o bloqueio para crianças mecânico instalado. É o bloqueio da porta no

Para abrir a porta do forno com o bloqueio para crianças:


| | | |
|----------------|--|---|
| Passo 1 | Empurre e levante o bloqueio para crianças. |  |
| Passo 2 | Puxe o manípulo da porta para abrir a porta. Feche a porta do forno sem pressionar o bloqueio para crianças. | |

| | | |
|---|--|---|
| Para remover o bloqueio para crianças: | |  |
| Passo 1 | Abra a porta e retire o bloqueio para crianças com a chave Torx fornecida com o forno. | |
| Passo 2 | Volte a colocar o parafuso depois de retirar o bloqueio para crianças. | |

Utilização diária

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

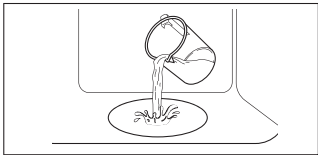


Como definir: Tipos de aquecimento

| | |
|---|---|
| Passo 1 | Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento. |
| Passo 2 | Rode o botão de controlo para definir a temperatura. |
|  - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno. | |

Cozinhar a vapor





Certifique-se de que o forno está frio.







| | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
|----------------|----------------|----------------|----------------|

| Cozinhar a vapor | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  | Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade. Coloque alimentos no forno. |
| Encha a área de baixo relevo da cavidade com água da torneira. | Selecione a função de aquecimento a vapor. | Defina a temperatura. | |
| <p>❶ A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.</p> | | | |

| Quando cozinhar a vapor terminar: | | |
|---|--|---|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
| Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. | Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras. | Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade. |

Tipos de aquecimento

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|---|---|
|  Ventilado + Resistência Circ | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior. |
|  Calor superior/inferior | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. |
|  SteamBake | Para adicionar humidade durante a cozedura. Para obter a cor certa e a crosta estaladiça durante a cozedura. Para mais suculência durante o reaquecimento. Para conservar fruta ou legumes. |
|  Função Pizza | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante. |

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|---|--|
|  Aquecimento inferior | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. |
|  Congelados | Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços. |
|  Ventilado com Resistência | Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência. |
|  Grelhador | Para grelhar alimentos finos e tostar pão. |
|  Grelhador ventilado | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar. |
|  Menu | Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições. |

i Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior: Quando selecionar uma temperatura inferior a 80 °C, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja

Como definir: Cozedura assistida





Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.





Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência.

| | |
|---|-------------------|
| Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com: | • Peso automático |
|---|-------------------|




| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Entre no menu. | Selecione Cozedura assistida. Prima OK . | Selecione o prato. Premir OK . | Coloque o prato no forno. Confirme a definição. |







Cozedura assistida















| Legenda | |
|---|--|
|  | Peso automático disponível. |
|  | Quantidade de água para a função de vapor. |
|  | Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar. |
|  | Nível da prateleira. |

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|----------|----------------------------------|---|---|
| 1 | Carne assada, mal passada | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos |  2; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |
| 2 | Carne assada, média | | |
| 3 | Carne assada, bem passada | | |
| 4 | Bife, médio | 180 - 220 g por peça; 3 cm fatiadas grossas |   3; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |

| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|----|--|---|---|
| 5 | Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso) | 1.5 - 2 kg |   2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. |
| 6 | Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos |  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |
| 7 | Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura) | | |
| 8 | Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura) | | |
| 9 | Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura) | | |
| 10 | Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos |  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho. |
| 11 | Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura) | | |
| 12 | Vitela assada (p. ex., pá) | | |
| 13 | Cachaço ou pá de porco assada | 1.5 - 2 kg |   2; assadeira numa prateleira em grelha Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. |

| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|----|--|---|---|
| 14 | Porco assado (aquecimento a baixa temperatura) | 1.5 - 2 kg |  2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme. |
| 15 | Lombo, fresco | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos |  2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| 16 | Entrecosto | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura |  3; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. |
| 17 | Perna de borrego com ossos | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura |  2; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne. |
| 18 | Frango inteiro | 1 - 1.5 kg; fresco |   2; لسا 200 ml; caçarola no tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme. |
| 19 | Meio frango | 0.5 - 0.8 kg |  3; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. |
| 20 | Peito de frango | 180 - 200 g por peça |   2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. |
| 21 | Pernas de frango, frescas | - |  3; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo. |
| 22 | Pato inteiro | 2 - 3 kg |   2; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura. |
| 23 | Ganso, inteiro | 4 - 5 kg |   2; tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura. |

| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|----|-------------------------|----------------------|---|
| 24 | Rolo de Carne | 1 kg | ☐ 2; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| 25 | Peixe inteiro, grelhado | 0.5 - 1 kg por peixe | ☐ 2; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas. |
| 26 | Filete de peixe | - | ☐☐ 3; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. |
| 27 | Cheesecake | - | ☐ 2; forma de mola \emptyset de 28 cm na prateleira em grelha |
| 28 | Bolo de maçã | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; tabuleiro para assar |
| 29 | Tarte de maçã coberta | - | ☐ 2; forma circular na prateleira em grelha |
| 30 | Tarte de maçã | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; forma de tarte \emptyset de 22 cm na prateleira em grelha |
| 31 | Brownies | 2 kg de massa | ☐ 3; tabuleiro para grelhar |
| 32 | Queques de chocolate | - | ☐ 2; لسا 100 - 150 ml; tabuleiro para queques na prateleira em grelha |
| 33 | Bolo em forma de pão | - | ☐ 2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha |
| 34 | Batatas assadas | 1 kg | ☐ 2; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar. |
| 35 | Fatias | 1 kg | ☐ 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços. |
| 36 | Legumes misturados | 1 - 1.5 kg | ☐ 3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços. |
| 37 | Crequetes congelados | 0.5 kg | ☐ 3; tabuleiro para assar |
| 38 | Batatas congeladas | 0.75 kg | ☐ 3; tabuleiro para assar |

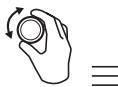


| | Prato | Peso | Nível de prateleira/acessório |
|----|--|------------|---|
| 39 | Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca | 1 - 1.5 kg | 2; caçarola na prateleira em grelha |
| 40 | Batatas gratinadas (batatas cruas) | 1 - 1.5 kg | 1; caçarola na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura. |
| 41 | Pizza fresca, fina | - | 2; 100 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal |
| 42 | Pizza fresca, grossa | - | 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal |
| 43 | Quiche | - | 2; forma de assar na prateleira em grelha |
| 44 | Baguete/Ciabatta/Pão branco | 0.8 kg | 2; 150 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco. |
| 45 | Pão integral/centeio/escuro integral em forma de pão | 1 kg | 2; 150 ml; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha |







Funções de relógio








Funções do relógio

| Função de relógio | Aplicação |
|----------------------------|--|
| Conta-minutos | É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. |
| Tempo para cozinhar | Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára. |
| Atraso do temporizador | Para adiar o início e/ou final do cozinhado. |
| Temporizador crescente | O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições. |

Como definir: Funções do relógio

| Como definir: Hora | | |
|---|---|---|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
|  |  |  |
| Para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Definir hora do dia. Consulte o capítulo "Estrutura do menu". | Acertar o relógio. | Premir: OK. |

| Como definir: Conta-minutos | | | |
|--|--|---|---|
| Passo 1 | O visor mostra: 0:00  | Passo 2 | Passo 3 |
|  | |  |  |
| Premir:  . | Definir a Conta-minutos | Premir: OK. | |
| <p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p> | | | |

| Como definir: Tempo para cozinhar | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Passo 1 | Passo 2 | O visor mostra: 0:00  STOP | Passo 3 | Passo 4 |
|  |  | |  |  |
| Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura. | Prima repetidamente:  . | Defina o tempo da cozedura. | Premir: OK. | |
| <p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p> | | | | |

| Como definir: Atraso do temporizador | | | | | | | |
|---|-------------------------|--|--------------------------|-------------|------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Passo 1 | Passo 2 | | Passo 3 | Passo 4 | | Passo 5 | Passo 6 |
| | | O visor apresenta: hora do dia. ⌚ INICIAR | | | O visor mostra: --- ⌚ PA-RAR | | |
| Selecione a função de aquecimento. | Prima repetidamente: ⌚. | | Defina a hora de início. | Premir: OK. | | Defina a hora de fim. | Premir: OK. |
| O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida. | | | | | | | |

Utilizar os acessórios

AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

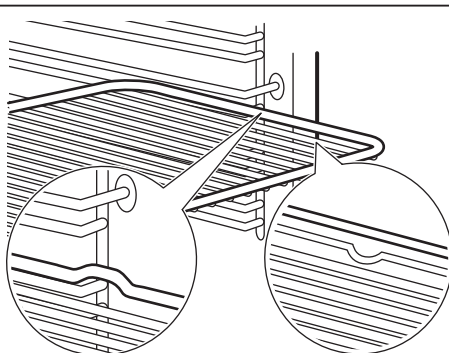
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Inserir acessórios

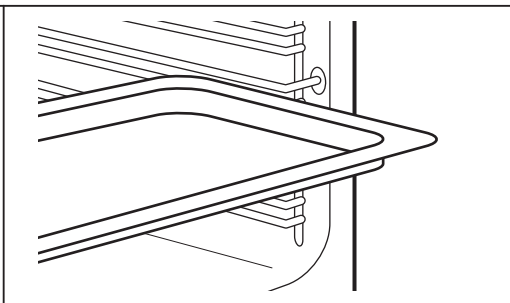
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:
 Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Como utilizar: calhas telescópicas

i Conserve as instruções de instalação das calhas telescópicas para utilização futura.

⚠ CUIDADO! Não limpe as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover facilmente as prateleiras de grelha e os tabuleiros.

| | | |
|-----------------------|---|--|
| <p>Passo 1</p> | <p>Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.</p> | |
| <p>Passo 2</p> | <p>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.</p> | |

Funções adicionais

Bloquear

| Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho. | | |
|--|---|-----------------------------------|
| Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado. | | |
| | - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro. | - mantenha premido para desligar. |
| 3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo. | | |

Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.

| | |
|--------------|-----|
| | |
| (°C) | (h) |
| 250 - máximo | 3 |

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

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

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.






Sugestões e dicas






Recomendações para cozinhar

| |
|--|
| |
| A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. |

Ventilado com Resistência


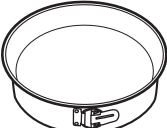

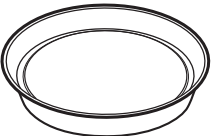
Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pastéis doces, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pastéis, 9 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, congelada, 0,35 kg | prateleira em grelha | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Torta Suíça | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Soufflé, 6 unidades | formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Base flan massa lev. | forma de base de flan na prateleira em grelha | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Bolo Victoria | assadeira na prateleira em grelha | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Peixe escalfado, 0,3 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Peixe inteiro, 0,2 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filete de peixe, 0,3 kg | forma de piza na prateleira em grelha | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne escalfada, 0,25 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 200 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Shashlik, 0,5 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Biscoitos, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macarons, 24 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Queques, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pastelaria salgada, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tarteletes, 8 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omeleta de legumes | forma de piza na prateleira em grelha | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 4 | 25 - 30 |

Ventilado com Resistência - acessórios recomendados








Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.








| | | | |
|---|---|--|---|
|  <p>Forma para pizza</p> |  <p>Assadeira</p> |  <p>Formas individuais</p> |  <p>Forma com base para flan</p> |
| <p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p> | <p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p> | <p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p> | <p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p> |








Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste


Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| <p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p> | <p>Calor superior/inferior</p> | <p>Tabuleiro para assar</p> | <p>3</p> | <p>170</p> | <p>20 - 35</p> | <p>-</p> |
| <p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p> | <p>Ventilado + Resistência Circ</p> | <p>Tabuleiro para assar</p> | <p>3</p> | <p>150 - 160</p> | <p>20 - 35</p> | <p>-</p> |
| <p>Bolos pequenos, 20 por tabuleiro</p> | <p>Ventilado + Resistência Circ</p> | <p>Tabuleiro para assar</p> | <p>2 e 4</p> | <p>150 - 160</p> | <p>20 - 35</p> | <p>-</p> |
| <p>Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm</p> | <p>Calor superior/inferior</p> | <p>Prateleira em grelha</p> | <p>2</p> | <p>180</p> | <p>70 - 90</p> | <p>-</p> |
| <p>Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm</p> | <p>Ventilado + Resistência Circ</p> | <p>Prateleira em grelha</p> | <p>2</p> | <p>160</p> | <p>70 - 90</p> | <p>-</p> |




|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm | Calor superior/inferior | Prateleira em grelha | 2 | 170 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 min |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 | 160 | 40 - 50 | Pré-aqueça o forno durante 10 min |
| Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm | Ventilado + Resistência Circ | Prateleira em grelha | 2 e 4 | 160 | 40 - 60 | Pré-aqueça o forno durante 10 min |
| Pão pequeno | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Pão pequeno | Ventilado + Resistência Circ | Tabuleiro para assar | 2 e 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Pão pequeno | Calor superior/inferior | Tabuleiro para assar | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tosta, 4 - 6 unidades | Grelhador | Prateleira em grelha | 4 | máx. | 1 - 5 | Pré-aqueça o forno durante 10 min |

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Hambúrguer de vaca, 6 peças, 0,6 kg | Grelhador | Prateleira em grelha, tabuleiro de recolha de gorduras | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 10 min |

Manutenção e limpeza

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

| | |
|---|---|
|  Agentes de limpeza | Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. 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 a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. |
| | Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização. |
|  Acessórios | Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça. |
| | Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados. |

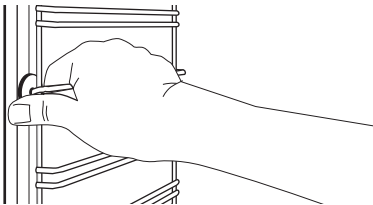
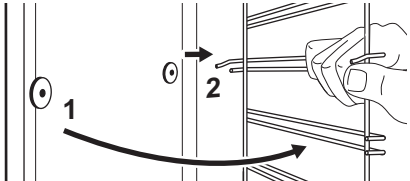
Como limpar: Baixo relevo da cavidade

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
|--|--|--|
| Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos. | Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos. | Limpe a cavidade com água morna e um pano macio. |
| Para a função: SteamBake limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura. | | |

Como remover: Apoios para prateleiras

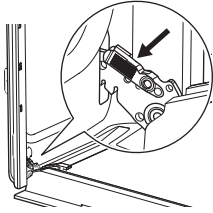
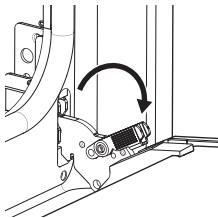
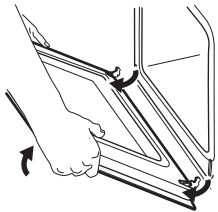

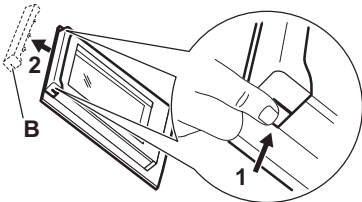

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

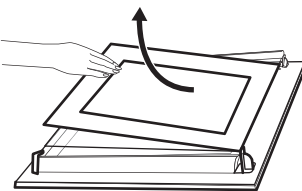
| | | |
|----------------|---|---|
| Passo 1 | Desligar o forno e aguardar até estar frio. |  |
| Passo 2 | Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. | |
| Passo 3 | Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o. |  |
| Passo 4 | Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente. | |

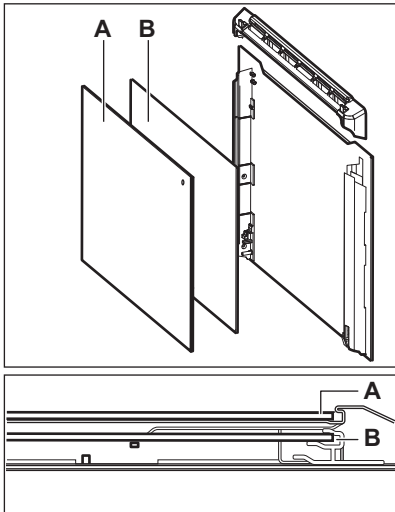
Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

⚠ CUIDADO! Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

| | | |
|-----------------------|---|---|
| <p>Passo 1</p> | <p>Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.</p> |  |
| <p>Passo 2</p> | <p>Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.</p> |  |
| <p>Passo 3</p> | <p>Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.</p> |  |
| <p>Passo 4</p> | <p>Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.</p> |  |
| <p>Passo 5</p> | <p>Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.</p> |  |
| <p>Passo 6</p> | <p>Puxe o friso da porta para a frente para o remover.</p> |  |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Passo 7</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Passo 8</p> | <p>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.</p> | |
| <p>Passo 9</p> | <p>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.</p> | |
| <p>Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos.</p> | | |

| | |
|---|--|
| <p>Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A e B) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.</p> <p>A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta.</p> <p>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.</p> <p>Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.</p> <p>Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.</p> |  |
|---|--|

Como substituir: Lâmpada



AVISO! Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.


| <p>Antes de substituir a lâmpada:</p> | | |
|--|-----------------------|-----------------------|
| <p>Passo 1</p> | <p>Passo 2</p> | <p>Passo 3</p> |

| Antes de substituir a lâmpada: | | |
|--|--|---------------------------------------|
| Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio. | Desligue o forno da corrente elétrica. | Coloque um pano no fundo da cavidade. |

Lâmpada posterior

| | |
|----------------|---|
| Passo 1 | Rode a proteção de vidro para a retirar. |
| Passo 2 | Limpe a cobertura de vidro. |
| Passo 3 | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. |
| Passo 4 | Instale a cobertura de vidro. |

Resolução de problemas

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| O aparelho não liga ou não aquece | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Problema | Verificar se... |
| O aparelho não aquece. | O desligar automático foi desativado. |
| O aparelho não aquece. | O fusível não está fundido. |
| O aparelho não aquece. | O Bloqueio está desativado. |

| Componentes | |
|-----------------------------------|---|
| Problema | Verificar se... |
| A lâmpada está desligada. | Ventilado com Resistência - está ativada. |
| A lâmpada não funciona. | A lâmpada está fundida. |
| A junta da porta está danificada. | Não utilize o aparelho. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

| Códigos de erro | |
|-------------------|---|
| O visor mostra... | Verificar se... |
| 00:00 | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia. |

| Códigos de erro | |
|---|--|
| Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. | |

| Limpeza | |
|---|--|
| Problema | Verificar se... |
| A água sai da área de baixo relevo da cavidade. | Existe demasiada água na área de baixo relevo da cavidade. |

Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

| Recomendamos que escreva os dados aqui: | |
|---|-------|
| Modelo (MOD.) | |
| Número do produto (PNC) | |
| Número de série (S.N.) | |

Dados técnicos

Informação técnica

| | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Dimensões (interior) | Largura Altura Profundidade | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Área do tabuleiro para assar | 1438 cm ² | |
| 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

Informação do produto e a Ficha de informação do produto

| | | |
|---|--|---------|
| Nome do fornecedor | IKEA | |
| Identificação do modelo | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 | |
| Índice de Eficiência Energética | 81.2 | |
| Classe de eficiência energética | A+ | |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo | |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.69 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fonte de calor | Eletricidade | |
| Volume | 72 l | |
| Tipo de forno | Forno encastrado | |
| Massa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho. | | |

Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação

de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.






Ventilado com Resistência



Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

Estrutura do menu

Menu


| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 | Passo 5 |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ☰ - seleccione para entrar no Menu. | Seleccione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK. | Seleccione a definição. | OK - prima para confirmar a definição. | Ajuste o valor e prima OK. |
| Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu. | | | | |


| Menu estrutura. | |
|--|--|
| Cozedura assistida  | Definições  |

| Definições | | | | | |
|------------|----------------|---|----|------------------|-------|
| 01 | Hora | Alterar | 02 | Brilho do visor | 1 - 5 |
| 03 | Sons "teclado" | 1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado | 04 | Volume do alarme | 1 - 4 |

| Definições | | | | | |
|------------|------------------------|------------------|----|-------------------------|--------------------------|
| 05 | Temporizador crescente | Ligado/Desligado | 06 | Luz | Ligado/Desligado |
| 07 | Aquecimento rápido | Ligado/Desligado | 08 | Modo Demo | Código de ativação: 2468 |
| 09 | Versão do software | Verificar | 10 | Restaurar configurações | Sim / Não |

Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Contenido

| | | | |
|-----------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Información sobre seguridad | 350 | Funciones adicionales | 368 |
| Instrucciones de seguridad | 352 | Consejos | 369 |
| Instalación | 354 | Mantenimiento y limpieza | 373 |
| Descripción del producto | 355 | Solución de problemas | 377 |
| Panel de mandos | 356 | Datos técnicos | 378 |
| Antes del primer uso | 357 | Eficacia energética | 379 |
| Uso diario | 358 | Estructura del menú | 380 |
| Funciones del reloj | 365 | Aspectos medioambientales | 381 |
| Uso de los accesorios | 366 | | |

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo personal cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ ADVERTENCIA! Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 580 (600) mm |
| Ancho del armario | 560 mm |
| Profundidad del armario | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato | 589 mm |
| Altura de la parte trasera del aparato | 571 mm |

| | |
|--|-----------|
| Anchura de la parte frontal del aparato | 595 mm |
| Anchura de la parte trasera del aparato | 559 mm |
| Fondo del aparato | 569 mm |
| Fondo empotrado del aparato | 548 mm |
| Fondo con la puerta abierta | 1022 mm |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera. | 1500 mm |
| Tornillos de montaje | 4x25 mm |

Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.


Uso



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Iluminación interna

 **ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por

separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Eliminación


 **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje:** Todo el material de embalaje es reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Instalación

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

-  Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA! Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

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 adecuados para su instalación o cambio:

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

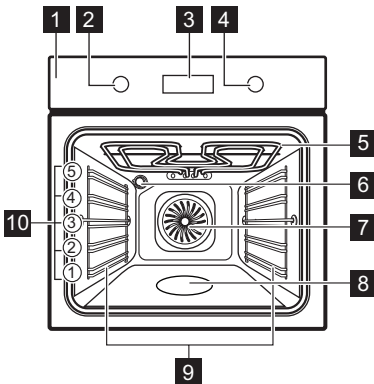
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm ²) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380 | 3 x 0.75 |
| máximo 2300 | 3 x 1 |
| máximo 3680 | 3 x 1.5 |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más de longitud que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Relieve de la cavidad
- 9** Soporte de parrilla extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja** x 1
Para bizcochos y galletas.

- **Bandeja honda** x 1
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Carriles telescópicos** x 1 juego
Para estantes y bandejas.

Panel de mandos

Vista general del panel de control

| | | | | | | |
|--|----------------------|-----|---------|------------------|-------|---------------|
| | | | | OK | | |
| Temporizador | Calentamiento rápido | Luz | Bloqueo | Confirmar ajuste | Pulse | Gire el mando |
| Seleccione una función de cocción para encender el aparato. | | | | | | |
| Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato. | | | | | | |

Pantalla

| | |
|--|-------------------------------------|
| | Pantalla con funciones principales. |
|--|-------------------------------------|

Indicadores de pantalla

| Indicadores básicos | | | |
|---|----------------------|-----------------------|------------------------------|
| Bloqueo | Cocción asistida | Ajustes | Calentamiento rápido |
| Indicadores de temporizador | | | |
| Avisador | Hora de fin | Tiempo de retardo | Tiempo de funcionamiento |
| Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada. | | | |
| Indicador de cocción al vapor | | | |

Antes del primer uso

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

| Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo: | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 00:00 Ajuste la hora. Pulse OK. |

Precalentamiento inicial

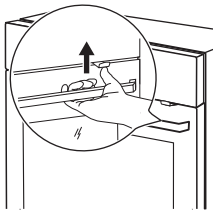
| Precalente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez. | |
|--|--|
| Paso 1 | Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno. |
| Paso 2 | Seleccione la temperatura máxima para la función: Deje funcionar el horno 1 hora. |
| Paso 3 | Seleccione la temperatura máxima para la función: Deje funcionar el horno 15 minutos. |
| El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada. | |

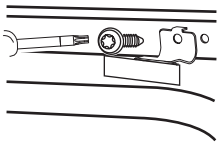
Instrucciones de uso: Bloqueo de seguridad mecánico para niños

de puerta del lado derecho del horno, bajo el panel del control.

El horno tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado. Se encuentra en el bloqueo

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad.


| | | |
|---------------|---|---|
| Paso 1 | Presione y mantenga presionado el bloqueo de seguridad para niños. |  |
| Paso 2 | Tire de la manija de la puerta para abrirla. Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños. | |

| | | |
|---|---|---|
| Para retirar el bloqueo de seguridad para niños: | |  |
| Paso 1 | Abra la puerta y retire el bloqueo de seguridad con la llave tipo Torx suministrada con el horno. | |
| Paso 2 | Fije el tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad para niños. | |

Uso diario

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

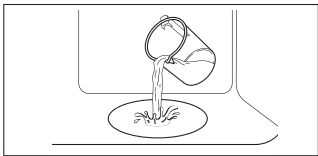


Cómo ajustar: Funciones de cocción

| | |
|---|---|
| Paso 1 | Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción. |
| Paso 2 | Gire el mando de control para ajustar la temperatura. |
|  - mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno. | |

Cocción al vapor






Asegúrese de que el horno esté frío.






| | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 |
|---------------|---------------|---------------|---------------|


| Cocción al vapor | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  | Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad. Coloque la comida en el horno. |
| Rellene el goproto de la cavidad con agua del grifo. | Seleccione la función de cocción al vapor. | Ajuste la temperatura. | |
| <p>i La capacidad máxima del goproto de la cavidad es de 250 ml. No rellene el goproto de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.</p> | | | |

| Cuando termina la cocción al vapor: | | |
|--|--|--|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno. | Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras. | Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior. |

Funciones de cocción

| Función de cocción | Aplicación |
|--|---|
|  Aire caliente | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. |
|  Cocción convencional | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. |
|  SteamBake | Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Para conservar fruta o verduras. |
|  Función Pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. |
|  Calor inferior | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos. |

| Función de cocción | Aplicación |
|--|---|
|  <p>Congelados</p> | <p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p> |
|  <p>Horneado húmedo + ventilador</p> | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p> |
|  <p>Grill</p> | <p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p> |
|  <p>Grill turbo</p> | <p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p> |
|  <p>Menú</p> | <p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.</p> |

 Aire caliente, Cocción convencional: Cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se

interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.





Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador.

Cómo ajustar: Cocción asistida





Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

| | |
|---|---|
| <p>Para algunos de los platos, también puede cocinar con:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Peso automático |
|---|---|

| | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <p>Paso 1</p> | <p>Paso 2</p> | <p>Paso 3</p> | <p>Paso 4</p> |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|






| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Acceda al menú. | Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK . | Seleccione el plato. Pulse OK . | Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste. |











Cocción asistida





















| Leyenda | |
|---|--|
|  | Peso automático disponible. |
|  | La cantidad de agua para la función de vapor. |
|  | Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar. |
|  | Nivel del estante. |





La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.



Quando termine la función, compruebe si la comida está lista.

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|----------|---|--|---|
| 1 | Rosbif, poco hecho | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| 2 | Rosbif, al punto | | |
| 3 | Rosbif, muy hecho | | |
| 4 | Bistec, en su punto | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm |   3 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| 5 | Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg |   2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|----|--|--|---|
| 6 | Rosbif, poco hecho (cocción lenta) | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm |  2; bandeja |
| 7 | Rosbif, al punto (cocción lenta) | | Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| 8 | Rosbif, muy hecho (cocción lenta) | | |
| 9 | Filete poco hecho (cocción lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm |  2 bandeja de hornear |
| 10 | Filete, en su punto (cocción lenta) | | Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| 11 | Filete hecho (cocción lenta) | | |
| 12 | Asado de ternera (por ejemplo, el hombro) | 0.8 - 1.5 kg; 4-pedazos gruesos cm |   2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto. |
| 13 | Cerdo asado en el cuello o en el hombro | 1.5 - 2 kg |   2; fuente de asado en la parrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| 14 | Cerdo desmigado (cocción lenta) | 1.5 - 2 kg |  2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente. |
| 15 | Lomo, fresco | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm |  2; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. |
| 16 | Costillas | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm |  3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| 17 | Pierna de cerdo con hueso | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm |  2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |





| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|----|--------------------------|------------------------|---|
| 18 | Pollo entero | 1 - 1.5 kg; fresco |   2  200 ml cazuela sobre bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. |
| 19 | Medio pollo | 0.5 - 0.8 kg |  3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. |
| 20 | Pechuga de pollo | 180 - 200 g por trozo |   2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. |
| 21 | Muslos de pollo, frescos | - |  3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. |
| 22 | Pato entero | 2 - 3 kg |   2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. |
| 23 | Ganso entero | 4 - 5 kg |   2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. |
| 24 | Pastel de carne | 1 kg |  2; parrilla Use sus especias favoritas. |
| 25 | Pescado entero, al grill | 0.5 - 1 kg por pescado |  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas. |
| 26 | Filete de pescado | - |   3 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. |
| 27 | Tarta de queso | - |  2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla |
| 28 | Tarta de manzana | - |  2  100 - 150 ml bandeja de hornear |
| 29 | Tarta de manzana | - |  2; forma de pastel en la parrilla |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|----|--|--------------|--|
| 30 | Pastel de manzana | - | ☐ 2  100 - 150 ml  pastel de 22 cm en parrilla |
| 31 | Brownies | 2 kg de masa | ☐ 3 bandeja honda |
| 32 | Magdalenas de chocolate | - | ☐ 2  100 - 150 ml bandeja para magdalenas encendida parrilla |
| 33 | Pastel de hogaza | - | ☐ 2; molde de pan en la parrilla |
| 34 | Patatas al horno | 1 kg | ☐ 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja. |
| 35 | Porciones | 1 kg | ☐ 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos. |
| 36 | Verduras al grill | 1 - 1.5 kg | ☐ 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos. |
| 37 | Croquetas congeladas | 0.5 kg | ☐ 3; bandeja |
| 38 | Pomos congelados | 0.75 kg | ☐ 3; bandeja |
| 39 | Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos | 1 - 1.5 kg | ☐ 2 cazuela sobre parrilla |
| 40 | Patatas gratinadas (patatas crudas) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| 41 | Pizza fresca y fina | - | ☐☐ 2  100 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear |
| 42 | Pizza fresca, gruesa | - | ☐☐ 2; bandeja forrada con papel de hornear |
| 43 | Quiche | - | ☐ 2; molde de hornear en la parrilla |

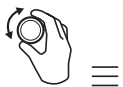

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|----|---|--------|---|
| 44 | Baguette / chapata / pan blanco | 0.8 kg |  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| 45 | Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan | 1 kg |  150 ml bandeja de hornear forrado con papel de hornear / parrilla |






Funciones del reloj

Funciones de reloj







| Función de reloj | Aplicación |
|--|---|
|  Avisador | Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. |
|  Tiempo de cocción | Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene. |
|  Tiempo de retardo | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. |
|  Tiempo de funcionamiento | El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes. |

Cómo ajustar: Funciones de reloj










| Cómo ajustar: Hora | | |
|--|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
|  |  |  |
| Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora. Consulte el capítulo "Estructura de menús". | Ajuste el reloj | Pulse: OK . |

| Cómo ajustar: Avisador | | | |
|--|---|---|---|
| Paso 1 | La pantalla muestra: 0:00  | Paso 2 | Paso 3 |
|  | |  |  |
| Pulse:  | | Ajustar la Avisador | Pulse: OK. |

i El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

| Cómo ajustar: Tiempo de cocción | | | | |
|---|--|---|---|---|
| Paso 1 | Paso 2 | La pantalla muestra: 0:00  STOP | Paso 3 | Paso 4 |
|  |  | |  |  |
| Elija una función de cocción y la temperatura. | Pulse repetidamente:  | | Ajuste el tiempo de cocción. | Pulse: OK. |

i El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

| Cómo ajustar: Tiempo de retardo | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|--|--|
| Paso 1 | Paso 2 | La pantalla muestra: la hora  INICIO | Paso 3 | Paso 4 | La pantalla muestra: --:--  PA-RAR | Paso 5 | Paso 6 |
|  |  | |  |  | |  |  |
| Seleccione la función de cocción. | Pulse repetidamente:  | | Ajuste la hora de inicio. | Pulse: OK. | | Ajuste la hora de fin. | Pulse: OK. |

i El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

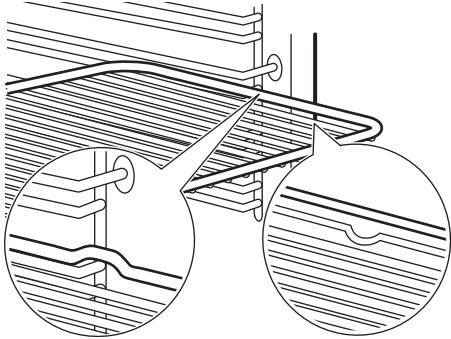
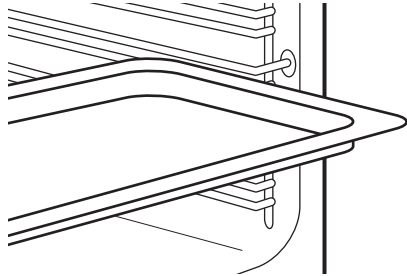
Uso de los accesorios

⚠ ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.


Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde


elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

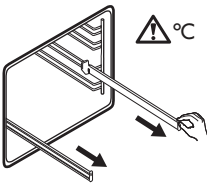
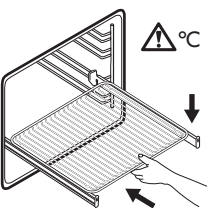
| | |
|---|---|
| <p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.</p> |  |
| <p>Bandeja / Bandeja honda: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p> |  |

Cómo usar los carriles telescópicos

-  Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso futuro.






Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar las parrillas y bandejas fácilmente.

 **PRECAUCIÓN!** No limpie los carriles telescópicos con el lavavajillas. No lubrique los carriles telescópicos.

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Paso 1</p> | <p>Quite los carriles telescópicos de la derecha y la izquierda.</p> |  |
| <p>Paso 2</p> | <p>Coloque la parrilla en los carriles telescópicos y luego empuje cuidadosamente para introducirlos en el horno. Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.</p> |  |



Funciones adicionales



Bloqueo

| | | |
|--|---|--|
| <p>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.</p> | | |
| <p>Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.</p> | | |
|  | <p> - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p> | <p> - mantenga pulsado para apagarla.</p> |
| <p> 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p> | | |

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (h) |
| 250 - máximo | 3 |


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

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

| |
|--|
|  |
| <p>La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.</p> |

Horneado húmedo + ventilador


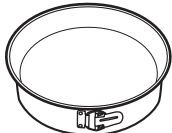


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| Rollitos dulces, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Rollitos, 9 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza congelada, 0,35 kg | parrilla | 220 | 2 | 10 - 15 |
| 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) |  |  (min) |
|---|---|---|---|--|
| 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 |

Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados








Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Bandeja para pizza | Bandeja para hornear | Ramequines | Molde para base |
| Oscuro, mate 28 cm de diámetro | Oscuro, mate 26 cm de diámetro | Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate 28 cm de diámetro |








Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas


Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | Aire caliente | Bandeja | 2 y 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 170 | 40 - 50 | Precalienta el horno durante 10 min |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 40 - 50 | Precalienta el horno durante 10 min |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm | Aire caliente | Parrilla | 2 y 4 | 160 | 40 - 60 | Precalienta el horno durante 10 min |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mantecados | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Tostadas, 4 - 6 trozos | Grill | Parrilla | 4 | máx. | 1 - 5 | Precalienta el horno durante 10 min |


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|--|
| Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg | Grill | Parrilla, bandeja de goteo | 4 | máx. | 20 - 30 | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min |


Mantenimiento y limpieza

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

| | |
|---|--|
|  Agentes limpiadores | Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. 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 después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. |
| | Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso. |

| | |
|--|---|
|  Accesorios | Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas. |
| | Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados. |

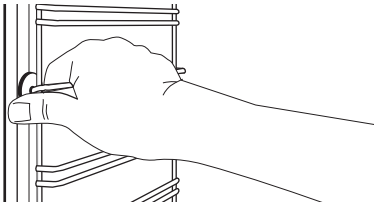
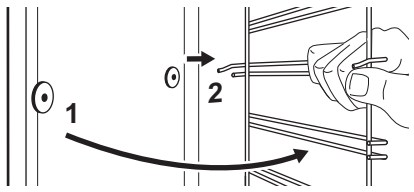
Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

Limpie el relieve del interior

| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
|---|---|--|
| Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos. | Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos. | Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave. |
| Para la función: SteamBake limpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción. | | |

Cómo quitar: Carriles de apoyo

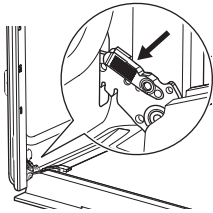
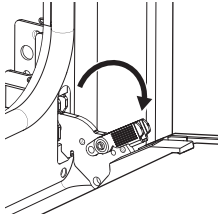
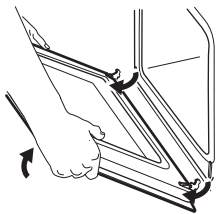

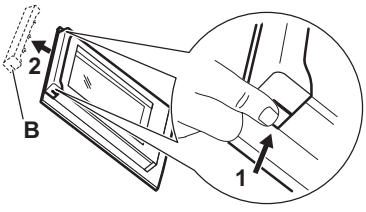

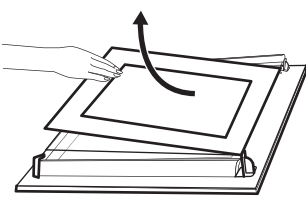
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

| | | |
|---------------|---|--|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío. |  |
| Paso 2 | Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. | |
| Paso 3 | Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo. |  |
| Paso 4 | Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante. | |

Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ PRECAUCIÓN! No utilices el horno sin los paneles de cristal.

| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Paso 1</p> | <p>Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.</p> |  |
| <p>Paso 2</p> | <p>Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.</p> |  |
| <p>Paso 3</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Paso 4</p> | <p>Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.</p> |  |
| <p>Paso 5</p> | <p>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.</p> |  |
| <p>Paso 6</p> | <p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p> |  |
| <p>Paso 7</p> | <p>Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.</p> |  |

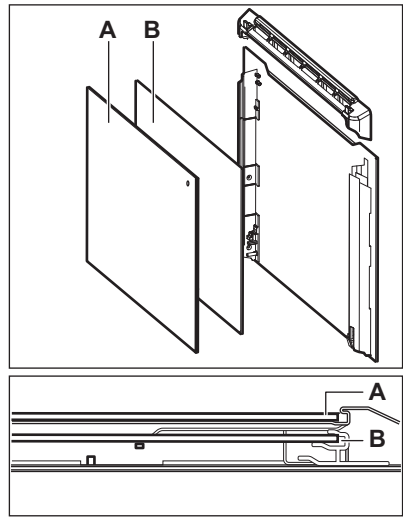
| | |
|---|---|
| Paso 8 | Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. |
| Paso 9 | Después de la limpieza, instala el panel de cristal, la moldura de la puerta y la puerta del horno, y cierra los pestillos de ambas bisagras. |
| Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. | |

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



Cómo cambiar: Bombilla

⚠ ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

| Antes de reemplazar la bombilla: | | |
|---|--------------------------------|--|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

Bombilla trasera

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Gire la tapa de cristal para extraerla. |
|---------------|---|

| | |
|---------------|--|
| Paso 2 | Limpie la tapa de cristal. |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| Paso 4 | Instale la tapa de cristal. |

Solución de problemas

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| El aparato no se enciende o no se calienta | |
|---|---|
| Problema | Compruebe que... |
| El aparato no se calienta. | El apagado automático está desactivado. |
| El aparato no se calienta. | No ha saltado el fusible. |
| El aparato no se calienta. | El icono del candado está apagado. |

| Componentes | |
|------------------------------------|---|
| Problema | Compruebe que... |
| La bombilla está apagada. | Horneado húmedo + ventilador - está encendido. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |

| Código de error | |
|---|--|
| La pantalla muestra... | Compruebe que... |
| 00:00 | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. |
| Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado. | |

| Limpieza | |
|-----------------|-------------------------|
| Problema | Compruebe que... |

| Limpieza | |
|--|---|
| El agua se sale del gofrado de la cavidad. | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad. |

Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

| Se recomienda escribir los datos aquí: | |
|---|-------|
| Modelo (MOD): | |
| Número de producto (PNC) | |
| Número de serie (S.N.) | |

Datos técnicos

Datos técnicos

| | | |
|------------------------|------------------------|----------------------------|
| Dimensiones (internas) | Ancho Alto Fondo | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Área de la bandeja | 1438 cm ² | |
| Resistencia superior | 2300 W | |
| Resistencia inferior | 1000 W | |
| Grill | 2300 W | |
| Anillo | 2400 W | |
| Potencia total | 2990 W | |
| Voltaje | 220 - 240 V | |
| Frecuencia | 50 - 60 Hz | |
| Número de funciones | 9 | |

Eficacia energética

Información del producto y hoja de información del producto

| | | |
|--|--|---------|
| Nombre del proveedor | IKEA | |
| Identificación del modelo | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 | |
| Índice de eficiencia energética | 81.2 | |
| Clase de eficiencia energética | A+ | |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo | |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fuente de energía | Electricidad | |
| Volumen | 72 l | |
| Tipo de horno | Horno empotrable | |
| Masa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento. | | |

Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.






Horneado húmedo + ventilador



Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

Estructura del menú

Menú


| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 | Paso 5 |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ≡ - seleccione para acceder al Menú. | Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK. | Seleccione el ajuste. | OK: pulse para confirmar el ajuste. | Ajuste el valor y pulse OK. |
| Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú. | | | | |


| Menú estructura | |
|--|---|
| Cocción asistida  | Ajustes  |

| Ajustes | | | | | |
|---------|--------------------------|---|----|-----------------------|----------------------------|
| 01 | Hora | Cambiar | 02 | Brillo de la pantalla | 1 - 5 |
| 03 | Tono de teclas | 1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado | 04 | Volumen del timbre | 1 - 4 |
| 05 | Tiempo de funcionamiento | Encendido/ Apagado | 06 | Luz | Encendido/ Apagado |
| 07 | Calentamiento rápido | Encendido/ Apagado | 08 | Modo demostración | Código de activación. 2468 |

| Ajustes | | | | | |
|---------|----------------------|-----------|----|-----------------------------|---------|
| 09 | Versión del software | Comprobar | 10 | Restaurar todos los ajustes | Sí / No |

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Innehåll

| | | | |
|-------------------------|-----|-----------------------|-----|
| Säkerhetsinformation | 382 | Tillvalsfunktioner | 399 |
| Säkerhetsinstruktioner | 384 | Råd och tips | 400 |
| Installation | 386 | Skötsel och rengöring | 403 |
| Produktbeskrivning | 387 | Felsökning | 407 |
| Kontrollpanelen | 387 | Tekniska data | 408 |
| Före första användning | 388 | Energieffektivitet | 409 |
| Daglig användning | 390 | Menystruktur | 410 |
| Klockfunktioner | 396 | Miljöskydd | 411 |
| Användning av tillbehör | 397 | | |

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

- Installation av denna produkt och byte av strömkabeln får endast utföras av behörig person.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- **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 inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Säkerhetsinstruktioner

Installation

⚠ VARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och 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 öppnas enkelt utan motstånd.

| | |
|---|--------------|
| Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken) | 580 (600) mm |
| Skåpets bredd | 560 mm |
| Skåpets djup | 550 (550) mm |
| Höjd på produktens främre del | 589 mm |
| Höjd på produktens bakre del | 571 mm |
| Bredd på produktens främre del | 595 mm |
| Bredd på produktens bakre del | 559 mm |
| Produktens djup | 569 mm |
| Djupet på den inbyggda produkten | 548 mm |

| | |
|--|-----------|
| Djup med öppen lucka | 1022 mm |
| Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan | 560x20 mm |
| Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan | 1500 mm |
| Monteringsskruvar | 4x25 mm |


Elanslutning

⚠ VARNING! Risk för brand och elektriska stötar.


- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

Använd


 **WARNING!** Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 **WARNING!** Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns risk att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Kvarblivet fett eller mat i produkten kan orsaka brand.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

Invändig belysning

⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

Kassering

⚠ VARNING! Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckan för att hindra att barn eller djur stängs in inuti produkten.
- Förpackningsmaterial:** Förpackningsmaterialet är återvinningsbart. Plastdelar är markerade med internationella förkortningar som PE, PS, etc. Kasta förpackningsmaterialet i soptunnor avsedda för just detta material på din avfallsstation.

Installation

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Montering

- i** Se monteringsanvisningarna för installationen.

Elektrisk installation

⚠ VARNING! Endast en kvalificerad person får utföra den elektriska installationen.

- i** Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen om säkerheten inte följs.

Denna ugn levereras endast med en huvudkabel.

Kabel

Kabeltyper för installation eller utbyte:

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

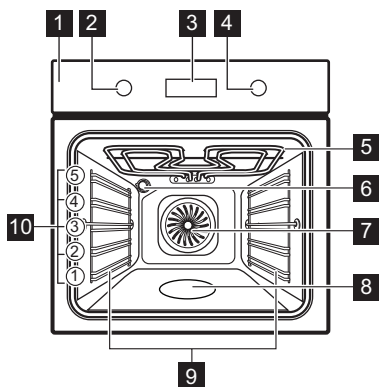
För kabeldelen, se den totala effekten (på märkplåten) och tabellen. Se även tabellen:

| Total effekt (W) | Kabeldel (mm ²) |
|------------------|-----------------------------|
| max. 1380 | 3 x 0.75 |
| max. 2300 | 3 x 1 |
| max. 3680 | 3 x 1.5 |

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än fas och neutral kabel (blå och brun kabel).

Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3** Display
- 4** Inställningsratt
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Fördjupning i ugnsutrymmet
- 9** Ugnsstegar, borttagbara
- 10** Hyllplaceringar

Tillbehör







- **Ugns-galler** x 1
För kokkärll, kakformar, stekar.
- **Bakplåt** x 1
För kakor och småkakor.
- **Grill-/långpanna** x 1

För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

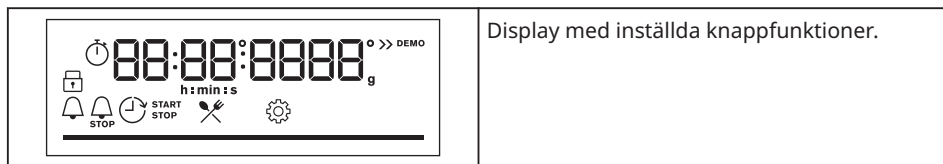
- **Teleskopskenor** x 1 sats
För galler och plåtar.

Kontrollpanelen

Översikt av kontrollpanelen

| | | | | | | |
|---|---|---|---|-----------------------|---|---|
|  |  |  |  | OK |  |  |
| Timer | Snabbuppvärmning | Belysning | Lås | Bekräfta inställning. | Tryck på | Vrid ratten |
| Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. | | | | | | |
| Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge. | | | | | | |

Display



Indikeringar på displayen

| Grundläggande indikatorer | | | |
|--|---------------------------|---------------------|----------------------|
| Knapplås | Assisterad matlagning | Inställningar | Snabbuppvärmning |
| Timer-indikatorer | | | |
| Signalur | Sluttid | Tidsfördröjning | Upptimer |
| Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen. | | | |
| Indikator för ångtillagning | | | |




Före första användning

WARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

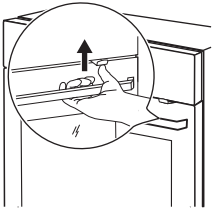
| Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in: | | | |
|---|--|--|---|
| | | | 00:00 Ställ in tidtagningen. Tryck på OK. |

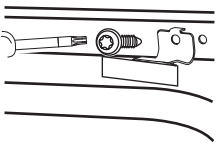
Initial föruppvärmning

| Värm upp den tomma ugnen före första användning. | |
|--|--|
| Steg 1 | Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnstegar ur ugnen. |
| Steg 2 | Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i en timme. |
| Steg 3 | Ställ in maxtemperatur för funktionen:  Låt ugnen stå på i 15 minuter. |
|  Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat. | |

Så här använder du: Mekaniskt barnlås

Ugnen har ett barnlås monterat. Luckan sitter precis under kontrollpanelen på höger sida.


| Öppna ugnsluckan med barnlåset aktiverat: | |
|--|--|
| Steg 1 | Tryck och håll upp barnlåset. |
| Steg 2 | Dra i dörrhandtaget för att öppna luckan. Stäng ugnsluckan utan att trycka på barnlåset. |
|  | |

| Så här tar du bort barnlåset: | |
|---|---|
| Steg 1 | Öppna luckan och ta bort barnlåset med torxnyckeln som medföljer ugnen. |
| Steg 2 | Skruva tillbaka skruven när du har tagit bort barnlåset. |
|  | |

Daglig användning

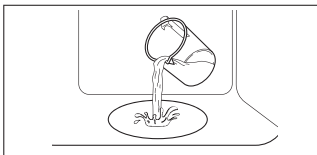



 **VARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

| | |
|---|--|
| Steg 1 | Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion: |
| Steg 2 | Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. |
|  - tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner. | |

Ångtillagning


Se till att ugnen är kall.










| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|---|---|---|--|
|  |  |  | Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet. Sätt in maten i ugnen. |
| Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvatten. | Välj ångtillagningsfunktionen. | Ställ in temperaturen. | |
|  Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm. | | | |


När ångtillagningen är klar:

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|---|---|---|
| Stäng av ugnen genom att ställa vredet i avstängt läge. | Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador. | Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning. |

Tillagningsfunktioner

| Tillagningsfunktion | Användning |
|--|--|
|  Varmluft | För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme. |

| Tillagningsfunktion | Användning |
|--|---|
|  Över-/undervärme | Bakning och stekning på en ugnsnivå. |
|  SteamBake | För att tillsätta fukt under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker. |
|  Pizza/Paj | För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten. |
|  Undervärme | För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel. |
|  Fryst mat | För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt. |
|  Bakning med fukt | Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt. |
|  Grill | För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning. |
|  Varmluftsgrillning | Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger. |
|  Meny | Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Inställningar. |

 Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Anvisningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns /enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt:

IEC/EN 60350-1

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.





Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt.





Så här ställer du in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Använd funktionen för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

| | |
|--|-------------------|
| För vissa maträtter kan tillagningen också styras med: | • Automatisk vikt |
|--|-------------------|




| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 |
|--|--|---|---|
|  ☰ |  ✂ |  P1 - P45 |  OK |
| Öppna menyn. | Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK. | Välj maträtt. Tryck på OK. | Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning. |













Assisterad matlagning























| Teckenförklaring | |
|---|---|
|  | Automatisk vikt tillgängligt. |
|  | Mängden vatten för ångfunktionen. |
|  | Förvärm ugnen innan du börjar laga mat. |
|  | Ugnsnivå. |

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----------|---------------------------|---|---|
| 1 | Rostbiff, röd | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar |  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |
| 2 | Rostbiff, medium | | |
| 3 | Rostbiff, välstekt | | |
| 4 | Stek, medium | 180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor |   3; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |





| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----|--|--|--|
| 5 | Rostbiff/bräserad (revbensspjäll, rund, tjock flé) | 1.5 - 2 kg |   2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen. |
| 6 | Rostbiff, röd (långsam tillagning) | 1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar |  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |
| 7 | Rostbiff, medium (långsam tillagning) | | |
| 8 | Rostbiff, välstekt (långsam tillagning) | | |
| 9 | Filé, röd (långsam tillagning) | 0,5-1,5kg; 5-6 cm tjocka bitar |  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen. |
| 10 | Filé, medium (långsam tillagning) | | |
| 11 | Filé, klar (långsam tillagning) | | |
| 12 | Kalvstek (t.ex. bog) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar |   2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek. |
| 13 | Fläskstek, hals eller bog | 1.5 - 2 kg |   2; stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 14 | Pulled pork (långsam tillagning) | 1.5 - 2 kg |  2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| 15 | Karré, färsk | 1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar |  2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. |
| 16 | Revbensspjäll | 2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll |  3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 17 | Lammfiol med ben | 1.5 - 2 kg; 7-9 cm tjocka bitar |  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |

| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----|---------------------|-----------------------|---|
| 18 | Hel kyckling | 1 - 1.5 kg; färska |   2;  200 ml; stekgryta på plåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning. |
| 19 | Halv kyckling | 0.5 - 0.8 kg |  3; bakplåt Använd dina favoritkryddor. |
| 20 | Kycklingbröst | 180 - 200 g per styck |   2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. |
| 21 | Kycklinglår, färska | - |  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid. |
| 22 | Hel anka | 2 - 3 kg |   2; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden. |
| 23 | Hel gås | 4 - 5 kg |   2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden. |
| 24 | Köttfärslimpa | 1 kg |  2; galler Använd dina favoritkryddor. |
| 25 | Hel fisk grillad | 0.5 - 1 kg per fisk |  2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter. |
| 26 | Fiskfilé | - |   3; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. |
| 27 | Cheesecake | - |  2; \emptyset 28 cm springform på galler |
| 28 | Äppelkaka | - |  2;  100-150 ml bakplåt |
| 29 | Äppelpaj | - |  2; pajform på galler |
| 30 | Äppelpaj | - |  2;  100-150 ml; \emptyset 22 cm pajform på galler |
| 31 | Brownies | 2 kg av deg |  3; långpanna |

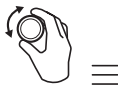

| | Maträtt | Vikt | Ugnsnivå / tillbehör |
|----|--|------------|--|
| 32 | Chokladmuffins | - | ☐ 2; لسا 100-150 ml; muffinsbricka på galler |
| 33 | Limpkaka | - | ☐ 2; brödform på galler |
| 34 | Bakad potatis | 1 kg | ☐ 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten. |
| 35 | Klyftor | 1 kg | ☐ 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar. |
| 36 | Grillade grönsaker | 1 - 1.5 kg | ☐ 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar. |
| 37 | Croquettes, frysta | 0.5 kg | ☐ 3; bakplåt |
| 38 | Pommes frites, frysta | 0.75 kg | ☐ 3; bakplåt |
| 39 | Kött / grönsaks- lasagne med torra plattor | 1 - 1.5 kg | ☐ 2; stekgryta på galler |
| 40 | Potatisgratäng (rå potatis) | 1 - 1.5 kg | ☐ 1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden. |
| 41 | Färsk pizza, tunn | - | ☐☐ ☐ 2; لسا 100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper |
| 42 | Färsk pizza, tunn | - | ☐☐ ☐ 2; bakplåt täckt med bakplåtspapper |
| 43 | Quiche | - | ☐ 2; bakform på galler |
| 44 | Baguette/ciabatta/ljust bröd | 0.8 kg | ☐☐ ☐ 2; لسا 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd. |
| 45 | Blandkorn/ rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form | 1 kg | ☐☐ ☐ 2; لسا 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler |






Klockfunktioner







Klockfunktioner

| Klockfunktion | Program |
|---|---|
|  Signalur | När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. |
|  Tillagningstid | När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas. |
|  Tidsfördröjning | För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid. |
|  Upptimer | Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar. |

Så här ställer du in: Klockfunktioner

| Så här ställer du in: Klockslag | | |
|---|---|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|  |  |  |
| Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid. Se kapitlet "Menystruktur". | Ställ tiden | Tryck på: OK. |

| Så här ställer du in: Signalur | | | |
|---|---|-------------------|---|
| Steg 1 | Displayen visar: 0:00  | Steg 2 | Steg 3 |
|  | | |  |
| Tryck på:  . | | Ställ in Signalur | Tryck på: OK. |
|  Timern startar nedräkningen omedelbart. | | | |

| Så här ställer du in: Tillagningstid | | | | |
|---|--|---|----------------------------|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Displayen visar: 0:00  STOP | Steg 3 | Steg 4 |
|  |  | | |  |
| Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen. | Tryck upprepade gånger på:  . | | Ställ in tillagningstiden. | Tryck på: OK. |
|  Timern startar nedräkningen omedelbart. | | | | |

| Så här ställer du in: Tidsfördröjning | | | | | | | |
|---|--|--|----------------------|---|---|---|---------------|
| Steg 1 | Steg 2 | Displayen visar: tidpunkt  START | Steg 3 | Steg 4 | Displayen visar: ---  STOPP | Steg 5 | Steg 6 |
|  |  | | |  | |  | |
| Välj tillagningsfunktion. | Tryck upprepade gånger på:  . | | Ställ in starttiden. | Tryck på: OK. | | Ställ in sluttiden. | Tryck på: OK. |
|  Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid. | | | | | | | |

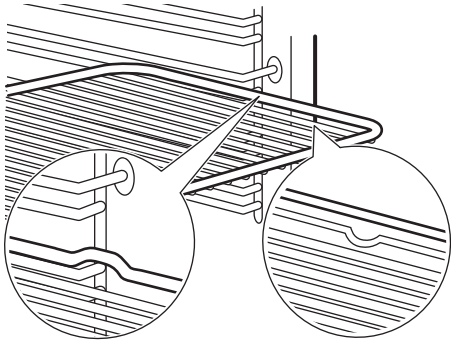
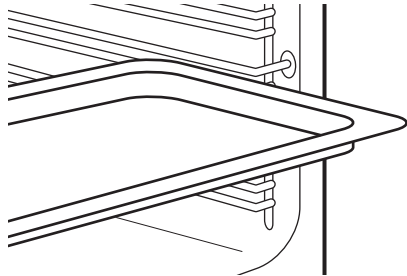
Användning av tillbehör

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.


tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna

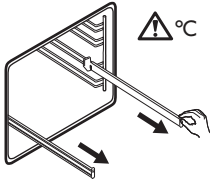
| | |
|---|---|
| <p>Galler: Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.</p> |  |
| <p>Bakplåt / Djup form: Skjut in långpannan mellan ugnstegar- nas ledskenor.</p> |  |

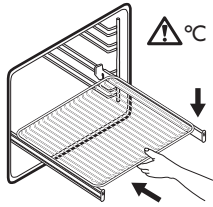
Hur man använder: teleskopskenor

-  Spara installationsanvisningarna för teleskopskenorna för framtida bruk.

Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren och plåtarna.






-  **FÖRSIKTIGHET!** Rengör inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.

| | | |
|----------------------|---|---|
| <p>Steg 1</p> | <p>Dra ut höger och vänster teleskopskenor.</p> |  |
|----------------------|---|---|

| | | |
|----------------------|---|---|
| <p>Steg 2</p> | <p>Placera falsen på de utdragbara bakplåtsskennorna och tryck försiktigt in dem i ugnen. Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.</p> |  |
|----------------------|---|---|



Tillvalsfunktioner



Knapplås

| <p>Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.</p> | | |
|--|---|---|
| <p>Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.</p> | | |
| <p>Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.</p> | | |
|  | <p> – tryck och håll inne för att slå på funktionen. En ljudsignal hörs.</p> | <p> – tryck och håll inne för att stänga av den.</p> |
| <p> 3 x  – blinkar när låset slås på.</p> | | |

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

|  (°C) |  (tim) |
|---|--|
| 250 - maximalt | 3 |

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

Råd och tips






Tillagningsrekommendationer








Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Bakning med fukt

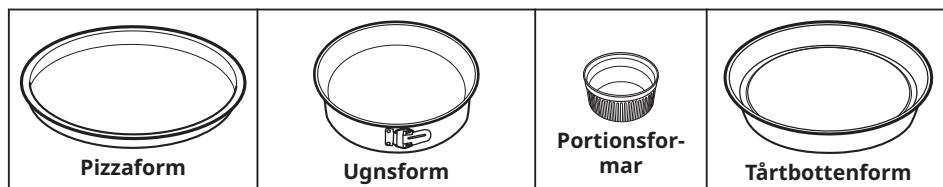
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Vetebullar, 16 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Frallor, 9 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Fryst pizza, 0,35 kg | galler | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rulltårta | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | långpanna eller djup form | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Sufflé, 6 st | keramiska ramekiner på galler | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Sockerkaksbotten | flan-form på galler | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Viktoriaakaka | 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fiskfilé, 0,3 kg | pizzaform på galler | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Pocherat kött, 0,25 kg | långpanna eller djup form | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | långpanna eller djup form | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Småkakor, 16 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 st | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Matpaj, 20 st | långpanna eller djup form | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Mördegskakor, 20 st | långpanna eller djup form | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tarteletter, 8 st | långpanna eller djup form | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Pocherade grönsaker, 0,4 kg | långpanna eller djup form | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetarisk omelett | pizzaform på galler | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg | långpanna eller djup form | 180 | 4 | 25 - 30 |

Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

















| | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter | Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter | Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög | Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter |
|--|--|---------------------------------------|--|

Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Småkakor, 20 st/plåt | Över-/undervärme | Bakplåt | 3 | 170 | 20 - 35 | - |
| Småkakor, 20 st/plåt | Varmluft | Bakplåt | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Småkakor, 20 st/plåt | Varmluft | Bakplåt | 2 och 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Äppelpaj, 2 st 20 cm formar | Över-/undervärme | Galler | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Äppelpaj, 2 st 20 cm formar | Varmluft | Galler | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm | Över-/undervärme | Galler | 2 | 170 | 40 - 50 | Förvärm ugnen till 10 min |
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm | Varmluft | Galler | 2 | 160 | 40 - 50 | Förvärm ugnen till 10 min |


|  |  |  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm | Varmluft | Galler | 2 och 4 | 160 | 40 - 60 | Förvärm ugnen till 10 min |
| Mördegskakor | Varmluft | Bakplåt | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Mördegskakor | Varmluft | Bakplåt | 2 och 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Mördegskakor | Över-/undervärme | Bakplåt | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Rostat bröd, 4-6 bitar | Grill | Galler | 4 | max. | 1 - 5 | Förvärm ugnen till 10 min |
| Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg | Grill | Galler, långpanna | 4 | max. | 20 - 30 | Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min |


Skötsel och rengöring

 **WARNING!** Se Säkerhetsavsnitten.

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 metalldelar. |
| | Rengör fläckar med ett mildt diskmedel. |

| | |
|--|--|
|  För användning varje dag | Rengör ugsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand. |
| | Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning. |

| | |
|---|---|
|  Tillbehör | Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin. |
| | Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören. |

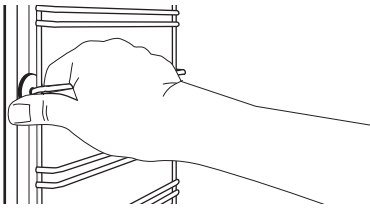
Hur man rengör: Fördjupning i ugsutrymmet

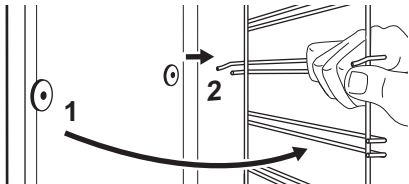
Rengör nedsänkningen i ugsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
|--|--|--|
| Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser. | Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter. | Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa. |
| För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar. | | |

Hur man tar bort: Ugnstegar

Ta bort ugnstegarna vid rengöring av ugnen.

| | | |
|---------------|--|---|
| Steg 1 | Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. |  |
| Steg 2 | Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen. | |

| | | |
|---------------|---|---|
| Steg 3 | Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den. |  |
| Steg 4 | Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt. | |

Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

⚠ FÖRSIKTIGHET! Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

| | | |
|---------------|--|---|
| Steg 1 | Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen. |  |
| Steg 2 | Lyft och dra i spärrarna tills de klickar. |  |
| Steg 3 | Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats. |  |
| Steg 4 | Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta. | |

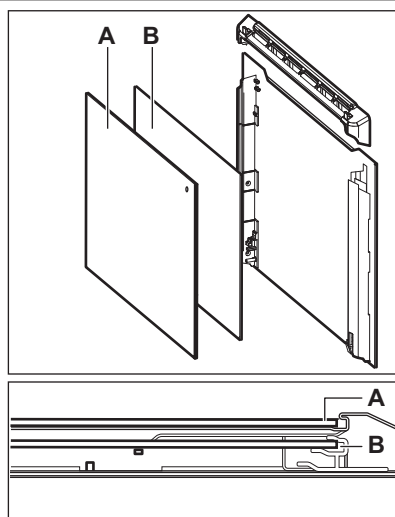
| | | |
|---|--|--|
| Steg 5 | Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset. | |
| Steg 6 | Dra lucklisten framåt för att ta bort den. | |
| Steg 7 | Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut. | |
| Steg 8 | Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin. | |
| Steg 9 | När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna, lucklisten och ugnsluckan, stäng spakarna på båda gångjärnen. | |
| Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. | | |

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

Skärmtryckszonen måste vara vänd mot luckans insida. Efter installationen måste du se till att ytan på glaspanelen med zoner med screenprinting inte är knottig när du vidrör den.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



Byte av: Lampa

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

⚠ VARNING! Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

| Innan du byter lampan: | | |
|--|-----------------------------------|---|
| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 |
| Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall. | Koppla bort ugnen från eluttaget. | Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet. |

Bakre lampa

| | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Ta bort glasskyddet genom att vrida på det. |
| Steg 2 | Rengör glasskyddet. |
| Steg 3 | Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C. |
| Steg 4 | Sätt tillbaka glasskyddet. |

Felsökning

⚠ VARNING! Se Säkerhetsavsnitten.

Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

| Ugnen slås inte på eller värms inte upp | |
|---|---|
| Problem | Kontrollera att... |
| Produkten värms inte upp. | Den automatiska avstängningen är avaktiverad. |
| Produkten värms inte upp. | Säkringen har inte löst ut. |
| Produkten värms inte upp. | Låset är avstängt. |

| Komponenter | |
|----------------------------|---|
| Problem | Kontrollera att... |
| Belysningen är släckt. | Bakning med fukt - är påslagen. |
| Belysningen fungerar inte. | Glödlampan är trasig. |
| Luckans tätning är skadad. | och använd inte produkten. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. |

| Felkoder | |
|---|---|
| Displayen visar ... | Kontrollera att... |
| 00:00 | Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan. |
| Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad. | |

| Rengöring | |
|---|---|
| Problem | Kontrollera att... |
| Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen. | Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen. |

Service data

Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

| Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här: | |
|--|-------|
| Modell (MOD.) | |
| Produktnummer (PNC) | |
| Serienummer (S.N.) | |

Tekniska data

Tekniska data

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Mått (invändigt) | Bredd Höjd Djup | 480 mm 361 mm 416 mm |
| Område på bakplåten | 1438 cm ² | |
| Värmeelement för övervärme | 2300 W | |
| Värmeelement för undervärme | 1000 W | |
| GRILL | 2300 W | |
| Ring | 2400 W | |
| Totalmärkning | 2990 W | |

| | |
|------------------|-------------|
| Märkspänning | 220 - 240 V |
| Frekvens | 50 - 60 Hz |
| Antal funktioner | 9 |

Energieffektivitet

Produktinformation och produktinformationsblad

| | | |
|---|--|---------|
| Leverantörens namn | IKEA | |
| Modellidentifiering | FORNEBY 305.577.90 FORNEBY 605.568.88 | |
| Energieffektivitetsindex | 81.2 | |
| Energieffektivitetsklass | A+ | |
| Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge | 0.93 kWh/cykel | |
| Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge | 0.69 kWh/cykel | |
| Antal kaviteter | 1 | |
| Värmekälla | Elektricitet | |
| Volym | 72 l | |
| Typ av ugn | Inbyggd ugn | |
| Massa | FORNEBY 305.577.90 | 33.0 kg |
| | FORNEBY 605.568.88 | 33.0 kg |
| IEC/EN 60350-1- Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda. | | |

Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll

luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3-10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten

varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.



Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

Menystruktur

Meny

| Steg 1 | Steg 2 | Steg 3 | Steg 4 | Steg 5 |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| ≡ - välj för att öppna Meny. | Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK. | Välj inställningen. | OK - tryck för att bekräfta inställningen. | Justera värdet och tryck på OK. |
| Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny. | | | | |

Meny-struktur


| | |
|---|---|
| Assisterad matlagning  | Inställningar  |
|---|---|


Inställningar

| 01 | Klockslag | Ändra | 02 | Ljusstyrka i display | 1 - 5 |
|----|-----------|-------------------------------------|----|----------------------|-------|
| 03 | Knappljud | 1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av | 04 | Ljudvolym knappar | 1 - 4 |

| Inställningar | | | | | |
|---------------|------------------|-------------|----|------------------------------|----------------------|
| 05 | Upptimer | På/Av | 06 | Belysning | På/Av |
| 07 | Snabbuppvärmning | På/Av | 08 | Demoläge | Aktiveringskod: 2468 |
| 09 | Programversion | Kontrollera | 10 | Återställ alla inställningar | Ja/Nej |

Miljöskydd

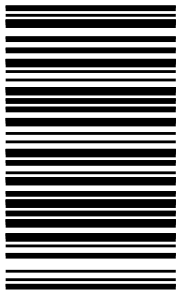
Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska

produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

| Country | Phone number | Call Fee | Opening time |
|-------------------------|---|---|--|
| België | 070 246016 | Binnenlandse gesprekskosten | 8 tot 20 Weekdagen |
| Belgique | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| България | +359 2 492 9397 | Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер | От 8:30 до 17:30 ч в работни дни |
| Česká Republika | 246 019721 | Cena za místní hovor | 8 až 20 v pracovních dnech |
| Danmark | 70 15 09 09 | Landstakst | man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00 |
| Deutschland | +49 1806 33 45 32* | * 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz | Werktags von 8.00 bis 20.00 |
| Ελλάδα | 211 176 8276 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| España | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| France | 0170 36 02 05 | Tarif des appels nationaux | 9 à 21. En semaine |
| Hrvatska | 00385 1 6323 339 | Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika | radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00 |
| Ireland | 0 14845915 | National call rate | 8 till 20 Weekdays |
| Ísland | +354 5852409 | Innanlandsgjald fyrir síma | 9 til 18. Virka daga |
| Italia | 02 00620818 | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Κυπρος | 22 030 529 | Υπεραστική κλήση | 8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| Lietuva | 5 230 06 99 | Nacionalinių pokalbių tarifai | Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45 |
| Magyarország | 06-1-252-1773 | Belföldi díjszabás | Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között |
| Nederland Luxembourg | 050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 507111267 (international) | Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief. | ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00 |
| Norge | 22 72 35 00 | Takst innland | 8 til 18 ukedager |
| Österreich | +43-1-2056356 | max. 10 Cent/min. | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr |
| Polska | 801 400 711 and +48 22 749 60 99 | Koszt zgodny z taryfą operatora | Od 8 do 20 w dni robocze |
| Portugal | 211557985 | Chamada Nacional | 9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados |
| România | 021 211 08 88 | Tarif apel național | 8 - 20 în zilele lucrătoare |
| Россия | 8 495 6662929 | Действующие телефонные тарифы | с 8 до 20 по рабочим дням Время московское |
| Schweiz | 031 5500 324 | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet | 8 bis 20 Werkstage |
| Suisse | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| Svizzera | | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Slovenija | +38618108621 | lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije | 8.00 - 16.00 ob delavnikih |
| Slovensko | (02) 3300 2554 | Cena vnútroštátneho hovoru | 8 až 20 v pracovných dňoch |
| Suomi | 030 6005203 | pvm/mpm | Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00 |
| Sverige | 0775 700 500 | lokalsamtal (lokal taxa) | mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00 |
| United Kingdom | 020 3347 0044 | National call rate | 9 till 21. Weekdays |
| Србија | +381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије) | Цена позива у националном саобраћају | Понедељак - субота: 09 - 20 Недеља: 09 - 18 |
| Eesti, Latvija, Україна | | | www.ikea.com |



867376515-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2350090-1